

Mu³



Samosa

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Rezept von

Samosa
Uganda
Vorspeise
Belinda Flückiger

Zutaten

Samosa Teig (gibt es fertig in Asienläden)
500g Rinderhackfleisch
Kurkuma
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1-4 TL Chili
2 Zwiebeln
1 Tasse frische Korianderblätter

Zubereitung

Das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Wenn die Bratenflüssigkeit komplett eingekocht ist, grünen Chili, Zwiebeln und Korianderblätter zugeben. Die entstehende Kochflüssigkeit bei starker Hitze reduzieren. Die Füllung in Samosateig geben und die Ecken gut andrücken. Die Ränder mit einem Teigrad abschneiden. Die Samosa in heissen Pflanzenöl etwa zwei Minuten knusprig braun backen. Bis zum Servieren kann man die Samosa im Backofen warmhalten

Vorbereitungszeit
Zubereitungszeit

10 Minuten
35 Minuten