Samosas mit Schweinefleisch

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Aktivzeit: 1 h 15 min

Mittel



Zutaten

für 12 Stück

Teig

250 g	Dinkelmehl
1.2 dl	Wasser
1 TL	Salz
2 EL	Sonnenblumenöl
1	verklopftes Eiweiss
	Öl zum Frittieren

Füllung

500 g	Plätzli vom Nierstück vom Schweizer Schwein
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	rote Peperoni
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 EL	Currypulver Madras
2.5 dl	Rahm
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Msp.	Kreuzkümmel gemahlen
	Zitronensaft
2 Zweige	Koriander

Nährwerte

1 Stück (ohne Zucchettisalat) enthält ca.:

422	kcal
13 g	Eiweiss
17 g	Kohlenhydrate
33 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

100% Gentech-freies Futter.

Die Futtermittel fu?r unsere Nutztiere enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), kein Tiermehl und auch keine Hormone oder Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

1 Mehl, Wasser, Salz und Öl gut mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten und unter einem feuchten Tuch 20 Minuten ruhen lassen.

2 Für die Füllung Schweinsplätzli in ca. 3–4 mm kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Peperoni ebenfalls sehr klein würfeln.

3 Öl in einer Pfanne bei grosser Stufe erhitzen. Schweinsplätzli darin unter Wenden 2–3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und bei milder Hitze etwas andünsten. Peperoni zugeben, Currypulver darüberstreuen, kurz andünsten und mit Rahm ablöschen. Bei milder Hitze 4–5 Minuten sehr cremig einkochen lassen, sodass die Füllung nicht zu feucht wird. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Fleisch dazugeben und alles gut verrühren.

4 Koriander von den Stielen zupfen, fein hacken und unterrühren.

5 Für die Teigtaschen zuerst von Hand und dann mit dem Wallholz runde Teigfladen von ca. 20 cm Durchmesser formen.

6 Fladen von beiden Seiten je 15–20 Sekunden in sehr heisser Pfanne ohne Fett vorbacken.

7 Teigfladen halbieren und den Teig an der geraden Schnittkante dünn mit Eiweiss bestreichen.

8 Teig zu einer Tasche formen und an der «Naht» fest zusammendrücken.

9 2 EL Füllung in jede Teigtasche füllen und gut andrücken. Teigränder mit Eiweiss bestreichen und Tasche schliessen.

10 Samosas portionenweise im heissen Öl 3–4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt ein Zucchettisalat mit Pinienkernen und Joghurtdressing.