

## **Samosas mit Gemüsefüllung**

Dieser etwas aufwändige, aber sehr leckere Snack ist ein Klassiker in Uganda und an jeder Ecke zu haben.

### **Gemüsefüllung**

200g grüne Erbsen

1 TL Currypulver

3 Zwiebeln

2 Karotten

1 grüne Paprika

2 EL Öl (Oliven- oder Sonnenblumenöl)

Die Erbsen kocht ihr bis sie weich (nicht zu weich!) sind. Dann die Zwiebel, Karotten und Paprika würfeln. Die Zwiebel in der Pfanne anbraten, das Currypulver dazu geben, dann Erbsen, Karotten und Paprika dazugeben und alles zusammen gut durchbraten. Abschließend salzen und abschmecken.

### **Teig-Mantel**

250g Mehl

1TL Butter oder Margarine

¼ TL Salz

125ml warmes Wasser

Öl zum Frittieren

Das Mehl in eine Schüssel geben, Butter und Salz zugeben. Zusammen mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in 12 Portionen teilen. Abgedeckt für 20 Minuten ruhen lassen. Dann ausrollen und mit Öl bestreichen. Die Teigstücke frittieren und einzeln aus der Pfanne nehmen. Anschließend in der Mitte durchschneiden.

### Preparation of a samosa pastry case

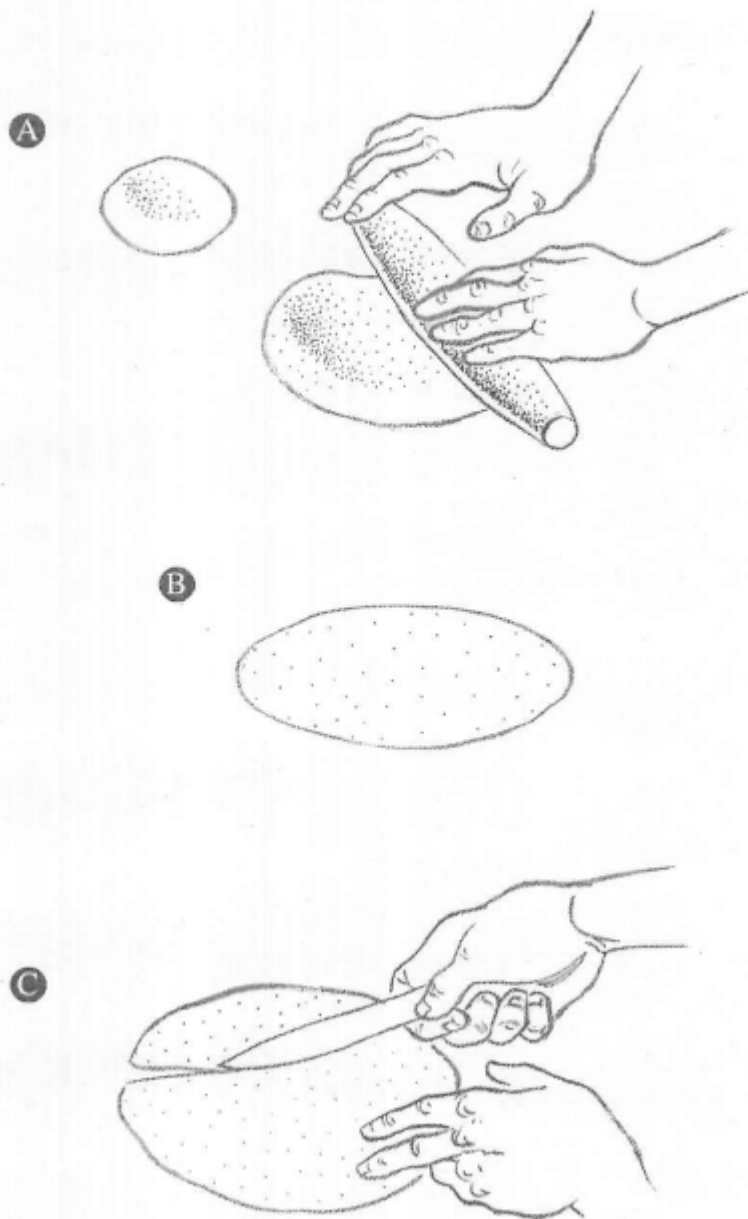


Abb.: aus Taste of Uganda, Jolly Gonahasa – Kampala, 2002

Die Teigstücke etwas auskühlen lassen. Dann eine dünne Soße aus Mehl und Wasser herstellen. Den halben Teigkreis zu einer Waffel formen, mit der Mehlpaste bestreichen, dann jeweils 1 EL der Gemüsefüllung hineingeben. Das freie Ende über die Waffel legen, so dass ein Dreieck entsteht.

Sind alle Dreiecke gefüllt, werden sie weitere 10 Minuten in der Pfanne frittiert. Fertig sind sie, wenn sie goldbraun sind. Dann herausnehmen, auf Küchenrolle abtropfen und servieren.

Die gefüllten Samosas kann man gut im Kühlschrank aufbewahren und frittieren, bevor man sie essen möchte.