



Rindfleisch Samosas mit Pfefferminzdip

dazu frischen Salat

• Zutaten

Samosas

2 Esslöffel

1

2 Teelöffel

400 Gramm

1 Esslöffel

1

1

1 Esslöffel

6

oder

18

1

1 Esslöffel

Pfefferminz- Dip

20 Gramm

4

1 rote

¼ Teelöffel

1 Esslöffel

2 Teelöffel

¼ Teelöffel

Öl

Zwiebel, fein gehackt

frischer Ingwer, fein gehackt

Rinderhackfleisch

feines Currypulver

Tomate, geschält u. gewürfelt

Kartoffel, gewürfelt

frischer Pfefferminze, gehackt

Blätterteige, fertig ausgerollt

Wantan Blätter

Eigelb, leicht geschlagen

Sahne

frische Pfefferminzblätter

Frühlingszwiebeln

Chilischote ohne Samen

Salz

Zitronensaft

feiner Zucker

Garam Masala

Zubereitung:

1. das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Ingwer 3-5 Minuten andünsten
2. das Rinderhackfleisch und Currypulver zugeben, bei großer Hitze anbraten
3. danach 1 Teelöffel Salz und die Tomate zufügen, zugedeckt 5 Minuten dünsten
4. die Kartoffel und 3 Esslöffel Wasser untermischen, weitere 5 Minuten unter Rühren garen lassen
5. die Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Pfefferminze dazu geben
6. den Backofen auf 210°C (Gas Stufe 3) vorheizen
7. aus dem Teig mit einer runden Form Kreise ausstechen
8. diese halbieren und in der Mitte falten, so dass der Teig überlappt
9. am runden Rand fest zusammen drücken und zu Tüten formen
10. In jede Tüte 2 TL Hack geben und den oberen Rand fest verschließen.
11. dann auf ein leicht gefettetes Blech legen
12. das Eigelb mit Sahne verquirlen und die Samosas damit einstreichen
13. die Samosas 10-15 Minuten goldbraun backen
14. für den Dip Chilischote, Pfefferminze und Zwiebeln grob hacken
15. mit 3 Esslöffeln Wasser und den restlichen Zutaten im Mixer vermischen.
16. den Dip zu den heißen Samosas servieren
17. zwischendurch aus 2 Esslöffeln Essig, Salz und Pfeffer, eventuell Küchenkräutern u. 4 Esslöffeln Öl eine Vinaigrette fertigen
18. bunten Salat waschen und zupfen, eventuell anderes Gemüse, und kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermischen