Gefüllte Teigtaschen gibt es anscheinend überall auf der Welt: ob Piroggi oder Ravioli, Maultaschen oder Dimsum – immer wird ein leckerer Inhalt von einem wie auch immer gearteten Teig umhüllt. In Indien heißen die Dinger **Samosas** und werden gern als frittiertes Fastfood auf den Straßen angeboten. Ansonsten werden die Täschlein auch gebacken und sind so oder so eine beliebte Vorspeise. Gefüllt werden Samosas traditionell mit Essensresten, zum Beispiel eines Currys. Das Besondere ist der Teig, der absichtlich nicht geknetet und deshalb nicht ganz glatt wird. Das macht beim Frittieren sein Äußeres besonders kross. Weil Frittiertes aber eben immer auch ordentlich Fett zieht, habe ich mich für die gebackene Variante entschieden wie sie unter anderem **Jamie Oliver** propagiert. Auch bei der Füllung habe ich mich vom fröhlichen Engländer inspirieren lassen: ein Matsch aus Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen kommt rein.

Der Teig besteht nur aus Mehl, Öl, Wasser und Salz. Auf Backpulver, empfohlen von Jamie, habe ich verzichtet; der tut an alle Teige ohne Hefe immer ein wenig davon dran, aber ich glaube nicht an die Wirkung. Für sechs Teigtaschen (12 Zentimeter) brauchst du 250 g Mehl (405), eine nicht zu kleine Prise Meersalz, 50 ~ 60 ml Erdnussöl und 100 bis 120 ml kaltes Wasser. Du siebst das Mehl in eine große Schüssel und gießt dann das Öl dazu. Nun verreibst du Mehl und Öl mit den Fingerspitzen bis lauter Krümel entstehen. Anschließend arbeitest du schnell und ohne den Teig als Ganzes zu kneten, so viel Wasser ein, dass alles zusammenhält. Es entsteht also ein nicht ganz homogener Klumpen. Bestreu den mit bisschen Mehl und leg ein feuchtes Tuch über die Schüssel. So muss der Teig mindestens eine halbe und höchstens eine Stunde ruhen.

Als nächstes bereitest du die Würzmischung vor. Du brauchst zunächst: eine kleine Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, ein daumenlanges Stück Ingwer, eine entkernte Chili-Schote. Das alles schneidest du sehr klein. Folgende Gewürze machen dann das Aroma: 1 Teelöffel Kreuzkümmel (ungemahlen), 1 Teelöffel Fenchelsaat, 1 halber Teelöffel Garam Marsala, 1 halber Teelöffel Senfsaat, ein paar Kardamom-Kapseln sowie ein wenig Kurkuma-Pulver für die Farbe. Die Gewürze bearbeitest du im Mörser, sodass die Körner zumindest geknackt sind. Die Schalen der Kardamom-Kapseln fischst du am Ende aus der pulverisierten Mischung. Das gewürfelte Gemüse schwitzt du sanft in einer Pfanne in wenig Öl an. Wenn alles weich ist, gibst du die Gewürze hinzu und röstest das Ganze auf höherer Flamme bis es duftet. Zieh die Pfanne vom Feuer und lass die Mixtur abkühlen.

Das Püree besteht aus: ca. 250 g mehlig kochende Kartoffeln, 150 g Blumenkohlröschen und etwa 80 g TK-Erbesen. Das alles wird in einem Pott gekocht. Setz die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser kalt auf. Sobald sie kochen, starte den Küchenwecker mit einer Laufzeit von 15 Minuten. Nach etwa 6 Minuten gibst du den Blumenkohl hinzu, die Erbsen kommen nach 13 Minuten dazu. Am Ende gießt du alles ab, lässt die Sache ausdampfen und machst mit dem Kartoffelstampfer ein stückiges Püree aus den Zutaten. Da hinein gibst du die Gewürzmischung und rührst alles gut durch. Schmeck mit reichlich Limettensaft und Salz ab.

Jetzt heizt du den Ofen auf 180° Umluft vor. Leg ein Blech mit Backpapier aus und öle das sanft ein. Teile den Teig in zwei Stücke. Roll eines der Stücke auf einer bemehlten Fläche sehr dünn aus. Weil der Teig einigermaßen elastisch ist (das kommt vom Öl) zieht er sich gern wieder zusammen, da kannst du nichts gegen machen. Nun brauchst du eine Müslischale oder dergleichen mit etwa 12 cm Durchmesser. Mit der stichst du drei Platten aus. Es kann sein, dass zunächst nur zwei davon entstehen. Dann musst du den verbleibenden Rest rasch zusammenkneten und erneut ausrollen, um eine dritte Teigplatte zu bekommen. Wiederhole das Spiel mit der zweiten Hälfte vom Teig. Stell dir ein Schälchen mit Wasser bereit. Nun nimmst du einen Teigkreis und gibst auf die eine Seite einen guten Esslöffel von der Füllung. Mach die Ränder nass, klapp die andere Hälfte über die Füllung und drück die Kanten an. So entstehen halbmondförmige Taschen.

Die richtigen Samosas zum frittieren werden aus größeren Teigplatten geformt wie Eistüten, bei denen am Ende die Spitze über den Inhalt geschlagen wird – sieht hübsch aus, ändert aber nichts am Geschmack.

Leg die Samosas aufs Blech und bestreich sie jeweils mit ein wenig Öl. Sie brauchen bei 180° mindestens 35 Minuten, eher 40 oder 45. Entscheidend ist, dass sie hellbraun werden, denn dann sind sie knusprig.

Raita, eine Allzweck-Joghurt-Soße

Auch das gibt es anscheinend in vielen Weltregionen, dass Joghurt die Basis für einen Dip hergibt. Bei dieser Variante brauchst du eine halbe Salatgurke, eine kleine Zwiebel, eine Handvoll Minze, 250 g griechischen oder türkischen Joghurt, Salz, Zucker, ein wenig Cumin-Pulver sowie den Saft einer halben Limette. Du schälst die Gurke, halbiert sie und kratzt das Kerngehäuse mit dem Teelöffel raus. Dann schneidest du sie in sehr kleine Würfel. Hack die

Minze und gib sie zur Gurke. Reibe die Zwiebel dazu und vermische das mit dem Joghurt. Würze mit Salz, ein bisschen Zucker und dem Kreuzkümmel und rühre den Limettensaft hinein. Die Raita sollte eine Zeitlang im Kühlschrank ruhen vor dem Servieren.

Einkaufszettel

Für den Teig:

250 g Mehl (405)

Salz

60 ml Erdnussöl

100 ml kaltes Wasser

Für die Würzmischung:

1 Teelöffel Kreuzkümmel (ungemahlen)

1 Teelöffel Fenchelsaat

1 halber Teelöffel Garam Marsala

1 halber Teelöffel Senfsaat

ein paar Kardamom-Kapseln

ein wenig Kurkuma-Pulver

Für die Füllung:

250 g mehlig kochende Kartoffeln

150 g Blumenkohlröschen

100 g TK-Erbesen

Salz

1 halbe Limette

für die Raita:

250 g cremiger Joghurt

1 halbe Salatgurke

1 kleine Zwiebel

1 Handvoll Minzeblätter

Salz

Zucker

Kreuzkümmel gemahlen

1 halbe Limette