

## Samosas – Rezept

Vegetarische Füllung – Aloo Gobi

Fleischfüllung – Keema

Teig:

- 225g Mehl
- 50g Ghee
- ½ Tl Salz
- 200 ml Milch, mit etwas Zitronensaft gesäuert
- Pflanzenfett zum frittieren

Mehl in eine Schüssel geben, Butterfett in kleinen Scheiben dazu, Salz hinzufügen. Nach und nach die gesäuerte Milch (kann leicht stocken) hinzugeben und zu einem festen, geschmeidigen Teig verarbeiten. Bis zur Verarbeitung in Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Füllung:

Vegetarisch – Aloo Gobi

- 250g (2-3) Pellkartoffeln (nicht ganz durchgekocht), in Würfel geschnitten
- 80g Ghee
- 1 große Zwiebel in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 125g TK-Erbesen
- 250g Blumenkohlröschen
- 500 ml Wasser

Gewürze:

- 2 Tl Chilli-Pulver\*
- 1 Tl Ingwer\*
- 1 Tl Koriander\*
- 2-3 Tl Salz
- ½ Tl frisch gemahlener Pfeffer\*
- 1 Tl Kreuzkümmel\*
- 1 Spritzer Zitronensaft
- ¼ Tl Cayenne-Pfeffer
- 2 Tl Garam Masala\*

In einem schweren Topf oder Pfanne das Butterfett erhitzen und die Kartoffelwürfel eine Minute durchrösten. Mit dem Schaumlöffel rausnehmen, Fett auf einem Küchentuch aufsaugen lassen. Zwiebel und Knoblauch in dem Butterfett glasig dünsten, die übrigen Gewürze unter rühren hinzufügen – mit Ausnahme von Garam Masala – und weitere drei Minuten durchrösten.

Die Kartoffeln anschließend dazu geben, Wasser angießen und zum kochen bringen. Blumenkohlröschen und Erbsen dazu, kochen lassen, bis das Gemüse weich und die Soße eingedickt ist.

Falls erforderlich, überschüssige Flüssigkeit abnehmen, zum Schluss Garam Masala unterrühren.

#### Fleischfüllung – Keema

- 250g Rinderhack
- 30g Ghee
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

Gewürze:

- 1 Tl Turmeric-Pulver\* - !!! Kaufen
- 2 Tl Chilli-Pulver\*
- ½ Tl Koriander\*
- ½ Tl Kreuzkümmel-Samen\*
- 1 Tl Salz
- 1 Tl frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Butterfett in einer unbeschichteten Pfanne mit dickem Boden erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Gewürze zugeben und drei Minuten unter ständigem rühren durchrösten lassen. Anschließend das Rinderhack dazu geben und so lange durchbraten, bis es braun ist. Immer wieder durchrühren und so lange braten, bis das Fleisch gar und trocken ist.

Samosas füllen und frittieren:

Den Teig zu einer Rolle mit ca. 5cm Durchmesser formen, in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rund auswellen und halbieren. Auf jede Hälfte Füllung geben und mit gesäuerter Milch die Ränder bestreichen. Teig zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. In heißem Fett knusprig-braun fritieren. Abtropfen lassen, heiß auf einem Bananenblatt servieren.

Dazu Dips reichen:

- Chilli Sauce\*
- Mango Chutney\*

#### Kürbis – Käse - Spätzle

500g Muskatkürbis, klein gewürfelt

450g Mehl

2 Eier

1 – 2 große Zwiebeln, je nach Geschmack, in Scheiben geschnitten

250g geriebener Emmentaler oder Bergkäse

50g Butter

- Kürbis in 100ml Brühe weich kochen, pürieren, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen
- Mit dem Mehl und den Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten
- Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen

- Hälfte der Butter hell bräunen, Zwiebeln darin anschmelzen
- 1,5 l Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen  
Spätzle reindrücken (hobeln, schaben), je nach Gerät und Fähigkeit ☺

Spätzle mit einem Schaumlöffel herausholen, abtropfen lassen und abwechselnd mit geriebenem Käse in eine Auflaufform schichten. Zwischendurch im vorgewärmten Ofen warm halten. Am Schluss mit Käse überbacken, restliche Butter darüber und noch mal schön heiß machen.

Dazu: Salatbukett mit Mango-Balsamico\* und gerösteten Nüssen\*.

### Trifle – Rezept

4 Personen:

- 1 Biskuitboden
  - 200g Johannisbeerkonfitüre
  - 200g Amarettini
  - 250ml Zitronenlikör (Limoncello)
  - 750g (Tiefkühl-)Beeren (Brombeeren, Heidelbeeren, gemischte Beeren)
  - 2 Eier (getrennt)
  - 100g Zucker
  - 700g Mascarpone
  - gehobelte Mandeln
- 
- Biskuitboden in 2 Hälften schneiden
  - Johannisbeerkonfitüre mit Zitronensaft erhitzen
  - Biskuitboden damit bestreichen, zusammenklappen, in Stücke schneiden, Boden damit auslegen
  - Amarettini zerbröseln, über den Biskuit streuen
  - Mit 150ml Limoncello tränken
  - Beeren mit restlicher Konfitüre mischen (TK-Beeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen), auf den Boden geben, abgedeckt ziehen lassen
- 
- Eigelb mit Zucker und restlichem Limoncello cremig rühren
  - Mascarpone dazu
  - Eiweiß steif schlagen (nicht zu steif), unterheben
  - Creme auf den Biskuit geben

Mind. 4 Stunden ziehen lassen, max. 24 Std., ca. 40 Min. vorher aus dem Kühlschrank nehmen, Mandeln rösten und mit Amarettinibröseln mischen, auf die Creme geben.

Dazu ein Espresso!