

FRÄNKISCHE TAPAS



Sambusa

Zutaten:

250 g Lammfleisch gehackt

8 große Blätter Filoteig

1 kleine Zwiebel

1 kleine Karotte

1 kleine Kartoffel

40 g Erbsen

Saft von ½ Limette

50 g Butter

Mango Chutney als Beilage

Gewürze:

Eine Prise gemahlener Ingwer, ½ TL gemahlener Kurkuma, ½ TL gemahlener Koriander, ½ TL gemahlener Kümmel, 2 EL gehackte Korianderblätter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen. Danach die Zwiebel kleinschneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne knusprig anbraten. Dabei das Hackfleisch sehr klein zerteilen.

Die Karotten schälen und raspeln, die Kartoffeln ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit den Erbsen und den Gewürzen, außer Korianderblätter und Limettensaft, und 100 ml Wasser zur Hackfleischmasse geben. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit ca. 10 Minuten bis auf 1/3 reduzieren. Anschließend den Limettensaft und Koriander hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse vor dem Befüllen der Teigtaschen abkühlen lassen.

Wie der Filoteig zu falten und füllen ist, wird am besten in dem nachfolgenden Film auf dem Blog erklärt.

Den Filoteig falten und mit der Masse befüllen.

Das letzte Stück vor dem Schließen mit zerlassener Butter einstreichen.

Die Teigtaschen auf ein Backblech mit Backpapier legen und sofort mit einem Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Sambusas im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Mit Mango-Chutney als Vorspeise servieren.