

# Sambusa

Für 4 Personen



## **Für den Teig:**

350 g Mehl  
150 g lauwarmes  
Wasser  
Etwas Salz und Rapsöl



## **Für die Füllung:**

400 g Faschiertes  
50 g Jungzwiebel  
1 ½ El Kreuzkümmel  
Etwas Salz, Vegeta  
und Rapsöl

# Zubereitung

1

Für die Füllung eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Dann mit etwas Rapsöl das Faschierte braten, bis alles an Flüssigkeit verdunstet ist. Jetzt Kreuzkümmel, Salz und Vegeta hinzufügen, kurz umrühren und in eine Schüssel geben.

2

Jungzwiebeln waschen, in kleine Ringe schneiden, zu dem Faschierten geben und vermengen.

3

Für die Hülle Mehl sieben. Dann Wasser und Salz hinzufügen, gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt und für 20 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann in etwa 5 cm dünnen Zylinder Rollen und den in 5 cm lange Stücke schneiden.

4

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und alle Stücke in runde Kugeln rollen. Dann eine Kugel nehmen und relativ rund ausrollen, sodass der Teig etwa 2 mm dick ist. Den Teig mit Rapsöl einreiben und mit Mehl bestäuben.

5

Nun das gleiche mit zwei weiteren Kugeln machen. Danach die drei Teige aufeinanderlegen und nochmals auf etwa 1-2 mm dünn ausrollen. Den Teigstapel in der Mitte einmal horizontal und einmal vertikalen einschneiden, sodass 4 gleichgroße Dreiecksteile entstehen.

6

Eine Pfanne auf niedrige Hitze stellen und die geteilten Stapel darin erhitzen. Sobald sich die Farbe leicht ändert einmal wenden, wieder warten bis sich die Farbe ändert und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Schichten voneinander trennen.

7

Ein wenig Mehl mit Wasser zu einer dickeren Paste mischen. Nun ein Teigblatt nehmen und in ein Kegel formen, indem eine der beiden Ecken an der runden Kante etwas unterhalb der Mitte des Dreiecks eingeklappt wird. Dann wird ein wenig von der Paste auf die Hinterseite gegeben und die andere Ecke darauf geklappt.

8

Jetzt das Sambusa mit der Füllung zu 2/3 befüllen, eine Seite einklappen, etwas von der Paste auf die andere Seite geben und zuklappen.

9

Anschließend in einem Topf auf mittlerer Hitze Rapsöl erhitzen, darin frittieren und genießen!