

## Teigtaschen - Gefüllte - Indisch

Kategorien: Kleingebäck, Fritöse, Gemüse, Land, Indien

Zutaten für: 20 Stueck

### FUELLUNG

---

200	Gramm	Kartoffeln; geschaelt
1		klein. Zucchini
200	Gramm	Blumenkohl
2	Essl.	Butterschmalz
2	Teel.	Garam Masala
1	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Gemahlene Kurkuma
1	Teel.	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Gemahlener Kreuzkuemmel
		Salz
100	ml	Wasser

### TEIG

---

50	Gramm	Butterschmalz
250	Gramm	Mehl
100	ml	Lauwarmes Wasser
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Zitronensaft
		Zum Ausbacken
	Reichlich	Oel

### Anleitung:

Fuellung:

Kartoffeln, Zucchini und Blumenkohl sehr klein wuerfeln. Butterschmalz in kleinem Topf erhitzen und Gemuese darin unter Ruehren kurz anroesten. Gewuerze zugeben und kurz mitroesten. Das Ganze mit knapp 100 ml Wasser abloeschen. Gemuese zugedeckt etwa 10 Minuten koecheln lassen. Dann offen weiter koecheln lassen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Gemuese abschmecken und abkuehlen lassen.

Teig:

Butterschmalz zerlassen und mit Mehl, gut 100 ml lauwarmem Wasser, Salz sowie Zitronensaft vermengen. Masse etwa 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt etwa 30 Minuten ruhen lassen, nochmals gut durchkneten und portionsweise duenn ausrollen. Mit Hilfe einer Untertasse Kreise (Durchmesser 20 cm) ausschneiden. Kreise halbieren. Jeweils gut 1 gehaeuften TL der Fuellung in die Mitte der Halbkreise geben. Teigraender leicht mit Wasser befeuchten. Halbkreis ueber die Fuellung zum Dreieck formen und die beiden Teigschichten am Falz vorsichtig aneinanderdruecken. Rundung ebenfalls zusammendruecken. Oel erhitzen. Teigtaeschchen darin portionsweise von jeder Seite etwa 2 Minuten fritieren. Fertige Taeschchen mit einer Schaumkelle herausheben und auf Kuechenpapier abtropfen lassen.

Hierzu schmecken scharfe Dips oder Chutneys.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten Ruhezeit