

# Amuse Vin

die kulinarische Weinbegleitung



## Grauburgunder QW Kesselring



Für perfekt fruchtige Weine legt Lukas Kesselring sein ganzes Augenmerk darauf, nur gesunde, voll ausgereifte Trauben zu ernten, die er dann mit fundiertem Know-how in seinem modernen Weinkeller ausbaut. Dieser Grauburgunder ist ein Paradebeispiel für sein ausgezeichnetes

Winzerhandwerk: Mit einem verführerischen, großzügigen Bouquet nach reifen Quitten und tropischen Früchten zeigt er sich im Gaumen gehaltvoll und dicht. Kräftige Aromatik und cremiges Mundgefühl.



## EINKAUFSLISTE

### FÜLLUNG:

- 600 g** mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g** Erbsen (TK)
- 1 St.** Ingwer (ca. 3 cm)
- 2 EL** Öl
- 1 TL** Kreuzkümmel und Garam Masala
- Chiliflocken nach Belieben
- Salz
- 1** Bund Koriander

### TEIG:

- 300g** Mehl
- 1/2 TL** Salz
- 150 ml** Wasser
- 5 EL** Öl
- 1 TL** Kurkuma
- Frittieröl

### DIP:

- 200 g** Joghurt 3,5% Fett
- 6** Zweige Minze
- 5 g** Ingwer
- 1 EL** Agavendicksaft
- Salz

*(Rezept für 4 Personen)*

# Indische Samosas mit Joghurt-Minz-Dip

## ZUBEREITUNG

- 1.** Für den Dip alle zugehörigen Zutaten pürieren und mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- 2.** Kartoffeln garen, die Erbsen auftauen lassen. Mehl, Wasser, Öl, Salz, Kurkuma in einer Schüssel zu einem festen Teig verkneten und 30 min ruhen lassen.
- 3.** Ingwer und die Gewürze für die Füllung unter ständigem Rühren in Öl anbraten. Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken und zusammen mit den Erbsen und Chili in die Pfanne geben. Pfanne vom Herd nehmen und gehackten Koriander zugeben.
- 4.** Teig in Stückchen schneiden, oval ausrollen, mit Messer halbieren. Halbkreise mit etwas Wasser zu Tütchen zusammenkleben, mit der Masse füllen, zuklappen und den Rand mit einer Gabel fest zudrücken (im Internet finden Sie diverse Videos dazu). Samosas in Öl 3-4 min knusprig frittieren.

 ca. 45 min

 mittel

mehr zum Wein auf **YouTube**  
<http://riegel.de/2020WdM08>

