

SAMBOZA (gefüllte Teigtaschen)

 Zoky Be

 Madagassische Rezepte

Samboza sind kleine, dreieckige Teigtaschen, die man mit Fleisch, Gemüse oder Käse gefüllt genießen kann. Auf Madagaskar bekommt man sie in vielen Restaurants und in Städten auch an kleinen Ständen direkt auf der Straße. Meistens werden sie zusammen mit [Sakay](#) oder Tamarindensauce serviert. Wer keine Lust hat, den Teig selbst herzustellen, kann sich mit fertigen [Wan Tans](#) aus dem Tiefkühlfach behelfen.

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 2 cm Ingwer
- 2 l Öl
- [Pfeffer](#), Salz
- Koriander
- 375 g Mehl
- 200 ml Wasser



Und so geht's:

Aus dem Mehl, dem Wasser und 4 Teelöffeln Öl einen Teig zubereiten und kleine, quadratische Platten formen. Alternativ die Wan Tans (rund oder eckig) bereit legen. Zwiebeln schälen und sehr fein hacken, den Ingwer ebenfalls. Beides in einer Pfanne anbraten, dann das Hackfleisch dazu geben und gar braten. Mit [Pfeffer](#), Salz und Koriander würzen.

Gib zwei Teelöffel der Hackfleischmischung auf ein Teigquadrat oder ein Wan Tan. Bei Wan Tans müssen zwei Ränder des Quadrats mit Wasser befeuchtet werden, dann klappt man die eine Seite über die andere und drückt die Ränder fest zusammen. Während die Samboza vorbereitet werden, am besten schon



mal das Öl in einem großen Topf erhitzen. Es muss unbedingt heiß genug werden (165°C), sonst saugen die Teigtaschen sich mit Öl voll und werden weich statt knusprig. Wenn alle Sambozas fertig geformt sind, ins Öl geben und ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind. Noch heiß servieren. Dazu passt am besten ein kaltes [Three Horses Beer](#).