

Empanadas aus Argentinien – Das Rezept

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Butter / Margarine
- 1 Esslöffel Salz
- 1/2 Esslöffel Zucker
- 20 ml Olivenöl
- 20 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch vom Rind
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 5 kleine Tomaten
- 3 mittelgroße Eier
- 20 – 30 grüne Oliven
- 30 – 40 Rosinen
- 1 Limette
- 20 ml Olivenöl
- Chimichurri trocken
- Salz & Aji Molido



Zubereitung:

Für den **Teig** schüttet man das Mehl in eine große Schüssel und gibt in einer kleinen Mulde in die Mitte die weiche Butter / Margarine hinein, sowie das Olivenöl, das Salz, den Zucker, das Ei und die Milch. Man fängt langsam an, die Zutaten mit den Händen oder einem Mixer durchzukneten und fügt immer mal wieder etwas lauwarmes Wasser hinzu. Am Ende muss ein nicht zu nasser, flexibler Teig entstehen. Den stellt man am besten ein paar Stunden beiseite, damit er ruhen kann, bevor man ihn weiterverarbeitet.

Für die **Füllung** werden die Zwiebeln, die Paprika mit dem Hackfleisch in dem Olivenöl in einer Pfanne scharf angebraten. Man kann sofort nach Belieben mit Salz, Aji Molido und Chimichurri würzen. Gegen Ende fügt man noch die klein geschnittenen Tomaten dazu, um das Ganze saftiger zu machen. Nachdem alles etwas abgekühlt ist, gibt man die Oliven, die Rosinen und die hartgekochten und zerkleinerten Eier dazu und vermischt alles in der Pfanne.

Den Teig rollt man auf der Arbeitsfläche, ca. einen halben Finger dick, aus. Jetzt sticht man mit Hilfe einer mittleren Schüssel Kreise aus. Je nachdem, wie groß die **Empanadas** werden sollen. Es empfiehlt sich einen Durchmesser von etwa 13- 15 Zentimetern. Man gibt nun die Füllung (ideale Menge: Eier groß) mit einem Esslöffel jeweils auf eine Hälfte der Teigkreise und stülpt die andere Hälfte darüber. Man kann die Ränder mit einem verquirlten Eigelb zusammenkleben. So halten die Teigtaschen am besten. An diesen Stellen kann man hinterher mit einer Gabel oder einem anderen Utensil noch schöne Muster einritzen und zu guter Letzt die Empanadas mit Eigelb bestreichen. Dadurch erhalten sie eine schöne goldene Farbe im Ofen.

Die Täschchen legt man nun vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier und lässt sie bei etwa 200 Grad (Ober- und Unterhitze) im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die heißen!!!! Empanadas kann man als Vorspeise servieren oder als Hauptgericht. Dazu passt am besten die Chimichurri - Soße.

Variation

Die Füllung ist so variabel wie Sie und wie es Ihnen am besten schmeckt. Da ist der Fantasie keine Grenze gesetzt.

So kann man beispielsweise auch Schinken und Käse oder Blattspinat mit Schafskäse oder Hühnchen mit Frühlingszwiebeln, Thunfisch mit Zwiebeln und Paprika oder eine vegetarische Gemüse- Variante wählen. Auch eine süße Variante mit Apfel, Zimt und Rosinen (Minis Strudel) sind möglich.

Guten Appetit.

