



Empanadas

Empanadas sind Teigtaschen aus einer Art Blätterteig mit vielen unterschiedlichen Füllungen. Ihren Ausgangspunkt haben sie im Norden Argentiniens (empanadas criollas). Für diejenigen, die Empanadas einmal selbst probieren möchten, hier zwei Grundrezepte für Fleisch und Käsefüllungen. Für den Teig eignet sich im Prinzip jede Art von handelsüblichem Blätterteig, aus dem man Teigscheiben mit einem Durchmesser von ca. 10 cm sticht.

Schritt 1: Schritt 1: Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden; Lauch putzen und klein schneiden, Knoblauch auspressen

Schritt 2: Die Zwiebeln mit der Butter bei mittlerer Temperatur glasig dünsten; Lauch und Knoblauch hinzugeben

Schritt 3: Sobald die Zwiebeln bräunen, das Hackfleisch hinzufügen, Temperatur erhöhen, anbraten und unter gelegentlichem Rühren mindestens 15 Minuten durchkochen.

Schritt 4: Topf vom Herd nehmen und die Gewürze und Kräuter unterheben und die Füllung erkalten lassen; mehrmals gut durchrühren.

Schritt 5: Die Füllung ggf. umfüllen, abdecken und im Kühlschrank einen Tag durchziehen lassen.

Schritt 6: Teigscheiben ausstechen, mit Backpapier getrennt im Kühlschrank lagern, bis er benötigt wird

Schritt 7: Ca. 45-50 g Füllung mit einem Esslöffel in die Mitte der Teigscheibe geben und diese umklappen, so dass ein Halbmond entsteht

Schritt 8: Die Ränder der Teigscheibe börteln, d.h. durch drehen und pressen fest verschließen

Schritt 9: Die fertigen Teiglinge auf einem Blech mit Backpapier auslegen und mit Eigelb bestreichen

Schritt 10: Die Empanadas im Ofen (mittlere Schiene) bei ca. 190° C. backen, bis sie knusprig braun sind

Schritt 11: Abkühlen lassen, anrichten und noch warm servieren

Übrigens: Empanadas werden mit der Hand gegessen!

Weinempfehlung: Zu Empanadas passt am besten ein einfacher und kräftiger Rotwein, z.B. Rioja oder Chianti. Zu den warmen Käse-Empanadas passt auch Secco oder Crémant ganz wunderbar.



Zutaten (für ca. 8 Personen)

Fleisch-Empanadas:

- 24 Blätterteigscheiben ø ca. 10 cm
- 150 g Butter
- 700 g gehackte Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Lauch
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 EL Salz
- 2 TL weißer Pfeffer fein gemahlen
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 EL Oregano
- 1 EL gehackte Petersilie

Käse-Empanadas

- 100 g Butter
- 700 g gehackte Zwiebeln
- 500 g Mozzarella
- 500 g mittelalter Gouda
- 2 TL Salz
- 2 TL weißer Pfeffer fein gemahlen
- 1-2 EL Oregano

Zubereitungszeit: 30 Minuten
plus 1 Tag Kühlzeit
plus 15 Minuten Backzeit

Quelle: eigenes Rezept

