

Empanadas – Südamerikanische Teigtaschen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 mittelgroße Empanadas

Für den Teig

2 Rollen Blätterteig (TK)

Für die Füllung

300 g Rindfleisch (Tafelspitz gehackt), alternativ:
Rinderhack

2 Esslöffel Olivenöl

1 mittelgroße Zwiebel

2 Esslöffel Paprikapulver (süß)

1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel

1 Teelöffel Salz

2 gekochte Eier

1 Eigelb zum Bepinseln

ein paar Blätter glatte Petersilie

Empanadas, die beliebten südamerikanischen Teigtaschen, gibt es in unzähligen Variationen. Hier präsentiert Chakall den argentinischen Klassiker mit würziger Rindfleischfüllung.

- 1 -

Das Rindfleisch, sofern Sie kein fertiges Hackfleisch verwenden, mit einem scharfen Messer möglichst klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, die Eier schälen. Getrennt hacken.

- 2 -

Die Zwiebeln, das Paprikapulver und den Kreuzkümmel in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Die Zwiebeln glasig werden lassen, salzen.

- 3 -

Schließlich das kleingeschnittene Fleisch vorsichtig auf den Zwiebeln verteilen – aber noch nicht mischen. Das ist das Geheimnis, damit die Füllung nicht trocken wird! Erst wenn Fleischsaft austritt, wird das Fleisch mit den

warmen Zwiebeln verrührt.

- 4 -

Sobald das Fleisch gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die gekochten Eier unterheben. Blattpetersilie hacken und hinzufügen, dann abschmecken.

- 5 -

Aus dem Blätterteig 10 Teigscheiben ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm).

- 6 -

Jeweils einen Löffel Füllung in die Mitte einer Teigscheibe geben, zusammenklappen, den Rand mit Wasser befeuchten und mit den Fingerspitzen verschließen.

- 7 -

Mit Eigelb bepinseln und bei 180° C ca. 15 Minuten backen.