

Empanadas

(argentinisches Rezept)



Zutaten für 10-12 Personen:

Teig:

500 g	Maismehl
1 kg	Weizenmehl
1	frischer Hefewürfel à 42g
200 g	Butter oder Margarine
30 g	Salz
1EL	Zucker
½ dl	Olivenöl
½ dl	Milch
5 dl	Wasser
2	Eier zum Bestreichen des Teiges

Füllung:

1 dl	Olivenöl
1 kg	Hackfleisch vom Rind oder Schwein
500 g	fein geschnittene Chorizo (oder ähnliche Paprikawurst)
2	grosse, grob gehackte Zwiebeln
4	gehackte Knoblauchzehen
3	entkernte, in grosse Würfel geschnittene rote Peperoni
10	geviertelte, kleine Tomaten
20 – 30	halbierte, grüne Oliven
30 – 40	Rosinen
1	fein geschnittene Chilischote
2	Limetten
	Salz & Kreuzkümmel
	Paprika- & Chilipulver

Zubereitung:

Die beiden Mehle mischen, Butter/Margarine, Salz, Zucker, Hefe und Olivenöl zugeben und gut durchmischen.

Nach und nach das lauwarme Wasser und die Milch hinzufügen.

Am Ende muss ein nicht zu nasser, flexibler Teig entstehen.

Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel, die Peperoni und die Chilischote mit dem Hackfleisch und der Chorizo in dem Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten.

Alle Gewürze beifügen und kurz vor Schluss die geschnittenen Tomaten, Knoblauch, Oliven und Rosinen dazu geben.

Die Füllung etwas erkalten lassen.

Den Teig zu 20 - 24 Kugeln formen und rund auswallen (ca. 15 cm ø).
Und mit dem aufgeschlagenen Ei bepinseln.

Man gibt nun die Füllung jeweils auf eine Hälfte der Teigkreise und klappt die andere Hälfte darüber.

Die Teigränder der Krapfen mit einer Gabel gut anpressen, damit sie dicht sind.

Die Empanadas mit dem Rest der Eimasse bestreichen, damit sie im Ofen schon goldbraun werden.

Die Empanadas auf ein Kuchenblech mit Backpapier verteilen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten goldbraun backen.

Die heißen Empanadas serviert man mit frischen, geschnittenen Limettenschnitzen.

Variationen

Die Füllung ist natürlich variabel. So kann man beispielsweise auch Schinken, Käse und Crème fraîche, frischen Blattspinat mit Schafskäse und Chili, Hühnchen mit Frühlingszwiebeln, Thunfisch mit Zwiebeln und Peperoni oder eine vegetarische Gemüse-Variante usw. wählen.

Herkunft

Die Empanadas sind sicherlich nicht eindeutig argentinisch, allerdings gelten sie hier als typisches Nationalgericht. Ursprünglich entstammen sie der spanischen Küche. Auch in weiteren lateinamerikanischen Ländern wie Chile, Paraguay, Peru, Bolivien, Kolumbien oder Mexiko sind sie eine beliebter Snack.