

Empanadas argentinas

Zutaten für 5 Portionen

750 g Mehl
250 g Schmalz
Brühe
1 TL Salz
500 g Rinderhack
4 Zwiebeln
4 EL Schmalz
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Salz
Oregano
1 EL Mehl
½ Tasse Rosinen
3 hartgekochte Eier
Eigelb zum Bepinseln
Öl zum Sieden



Teig:

Schmalz, Mehl, Salz in eine Schüssel geben. Kellenweise Brühe dazutun und kneten, bis sich eine feste, nicht brüchige Masse bildet. Diese kann dann später ausgerollt werden und in Scheiben á 14 cm Durchmesser ausgestochen werden.

Füllung:

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Gehacktes dazugeben und anbraten. Paprika und Zwiebeln untermengen. Wenn die Zwiebeln Farbe annehmen, eine Kelle Brühe, Salz, Oregano und Mehl dazugeben. Gut vermengen und aufkochen lassen. Erkalten lassen. Rosinen und gestückelte Eier dazugeben.

Fertigstellung:

Auf jede Scheibe, nach Möglichkeit nicht zentriert, die Füllung packen. Rand mit Eigelb bestreichen. Die Empanadas durch umklappen verschließen. Die "Naht" stückchenweise über Eck umklappen. Sollte so aussehen, wie auf dem Bild ☺. Die Empanadas mit Eigelb bestreichen und in Öl sieden lassen oder im Backofen backen. Achtung, nicht zu lange backen, da sie ansonsten gerne zu trocken werden.

Alternativfüllung:

Käse raspeln, Schinken würfeln, vermischen und als Füllung verwenden. Statt Rosinen gestückelte Oliven in die Füllung geben.