



EMPANADAS / EMPANADILLAS / SPANISCHE TEIGTASCHEN / FINGERFOOD



Diese Teigtaschen sind das perfekte Fingerfood – egal ob warm oder kalt. Sie sind mit Hackfleisch und Ei gefüllt und können wahlweise frittiert oder im Ofen gebacken werden.



Zubereitungszeit

90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

TEIG

Verknete das Mehl mit dem Butterschmalz, Salz, Eigelb und dem kalten Wasser zu einem geschmeidigen Teig. Decke den Teig ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

FÜLLUNG

Erhitze das Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem Topf und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle in der Zwischenzeit die Zwiebeln und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Füge sie zum Hackfleisch hinzu und brate sie etwa 4-5 Minuten an. Füge das Mehl hinzu und rühre es kurz ein. Gib nun die Gewürze und die Gemüsebrühe zum Hackfleisch und lasse die Masse kurz aufkochen, nun sollte das Hackfleisch feucht sein, aber nicht in der Brühe schwimmen. Nimm die Füllung vom Herd herunter. Schneide die Eier in feine Würfel und rühre die Eier mit den Korinthen in die Füllung ein.

FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 mm dünn aus und stich etwa 10 cm große Kreise mit einem Ausstecher oder Glas aus. Lege nun 1 TL der Füllung nicht ganz mittig in den Kreis und verschließe ihn zu einem Halbkreis. Hier achte ich immer darauf, dass die Oberfläche nicht zu mehlig ist, damit der Kreis gut verschließt. Bestreiche den Rand mit etwas Wasser, falls der Kreis nicht klebt.

Drücke nun die Teigränder mit einer Gabel zusammen oder schlage den Teigrand so ein, dass die typische Empanadaform entsteht.

Erhitze das Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 180°C und backe die Empanadas darin von jeder Seite etwa 4-5 Minuten goldbraun aus.

Serviere sie warm oder kalt.

ALTERNATIVE IM BACKOFEN:

Bestreiche die Empanadas vor dem Backen mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und 2 EL Wasser. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U etwa 20 Minuten, bis sie goldgelb sind. Mir persönlich schmecken sie frittiert am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- 750 g** Mehl
- 150 g** Butterschmalz
- 2 TL** Salz
- 1** Eigelb
- 250 ml** Wasser (kalt)

FÜLLUNG:

- 50 g** Butterschmalz
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 4** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Mehl
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Majoran
- 1 TL** Pfeffer
- ½ TL** Chili
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 3** Eier (hartgekocht)
- 50 g** Korinthen

FRITTIEREN:

- 2 l** Öl zum Frittieren