

Empanadas



ZUTATEN

FÜR 30 EMPANADAS

- 1 Kilo Mehl
- 150g Butter oder Schmalz
- 1/2 Liter warmes Wasser
- 1 Teelöffel Salz

Fleischfüllung

- 1 Kilo Hackfleisch
- 2 Kilo Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Öl zum Braten
- 3 gekochte Eier
- 250 g schwarze Oliven
- nach Belieben: 200 g Rosinen
- zum Würzen: Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel

Käsefüllung

- 400g Fetakäse
- 1 Tasse Tomaten (entkernt und fein gewürfelt)
- 1 Tasse fein gewürfelte Zwiebeln
- 1 Tasse sehr fein gehackte Petersilie

Am Beginn unseres virtuellen Kochbuches soll die bereits erwähnte „Empanada“ stehen. Schon auf der ersten Noche Latina im Jahr 1999 gehörte sie zum kulinarischen Angebot und begleitet uns seitdem auf so gut wie jeder Veranstaltung und ist somit ein Teil der Identität des Clubs geworden. Bei unzähligen Treffen kamen Mitglieder zusammen um manchmal hunderte dieser kleinen Leckereien herzustellen.



Zubereitung des Teiges

- Alle Zutaten sehr gut vermischen und zu einem homogenen Teig verkneten.
- Eine große Kugel formen, mit Tuch bedecken und abkühlen lassen.
- Aus der großen Kugel kleine Kugeln formen und diese mit einem Nudelholz ausrollen.
- Mit Hilfe eines Tellers einen exakten Kreis ausschneiden.
- Einen Löffel Füllung in die Mitte geben, eine Olive und ein Stück Ei dazugeben.
- Die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten und den Kreis zu einem Halbmond schließen. (siehe Video)
- Mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad 20 bis 30 Minuten backen
- Alternative: Empanadas in heißem Öl frittieren

Zubereitungen der Füllungen



Käsefüllung

Alle Zutaten gut verrühren und in Teigkreise füllen. Nach Belieben eine schwarze Olive und ein kleines Stück hartgekochtes Ei hinzufügen.



FLEISCHFÜLLUNG

Zwiebeln und Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden, in Öl anbraten und das Hackfleisch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Das Fleisch abkühlen lassen und die Teigkreise füllen. Fügen Sie eine Olive und ein Stück gekochtes Ei hinzu.



Es gibt noch weitere Möglichkeiten, die Empanadas zu füllen, z.B. mit Meeresfrüchten, Gouda oder Gouda mit gekochtem Schinken oder auch eine vegane Variante mit einer Füllung aus Champignons und Zwiebeln (den Teig mit Margarine zubereiten und das Ei weglassen).