



Empanadas mit Chimichurri

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

	Für den Teig:	140 g	Mehl
60 g	kalte Butter, gewürfelt	1	Ei, verquirlt
2	Eigelb	40 ml	Eiswasser
½ TL	Essig	1 TL	Salz
	Für die Füllung:	150 g	Hackfleisch, gemischt
1	rote Paprika	1	Kartoffel, festkochend
1	Zwiebel	1 TL	Cumin
1 TL	Paprikapulver	½ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer	2 EL	Pflanzenöl
	Für das Chimichurri:	¼ Bund	Koriander
¼ Bund	Petersilie	½	Chilischote
1 Zehe	Knoblauch	6 EL	Öl
2 EL	Weißweinessig		Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Für die Füllung die Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Knoblauch fein hacken. Die Paprika und Zwiebel putzen und würfeln.

Fleisch in heißem Öl anbraten. Cumin, Paprikapulver, Zwiebel- und Paprikawürfel zugeben und kurz mitbraten. Knoblauch und Kartoffelwürfel zugeben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Füllung kalt stellen.

Petersilie und Koriander waschen, grob hacken und mit Knoblauch und Chili in einen Mixer geben. Alles Mixen und Öl zugeben, sodass eine Bindung entsteht. Am Ende Weißweinessig zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mehl und das Salz mit der kalten Butter mit den Händen vollständig vermischen (zwischen den Händen rollen). Erst dann das verquirlte Ei, Essig und Eiswasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teigball in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Dann Teig ausrollen und Kreise ausstechen.

Auf diese werden dann 1 EL der Füllung gegeben. Den Rand mit etwas Eigelb bestreichen und zuklappen. Es kann der Rand durch drehen, oder einfachen, durch Eindrücken mit einer Gabel verschlossen werden. Es ist wichtig, dass die die Empanadas vollständig verschlossen sind.

Die fertigen Empanadas für eine goldene Farbe mit Eigelb bepinseln und bei 200 Grad C Umluft für 15 Minuten backen.

Sie eignen sich gut zum Einfrieren und können zum Wiederaufwärmen auch in der Friteuse gebacken werden.

Empanadas nach Belieben, warm oder kalt mit Chimichurri servieren.