

Mu³



Empanadas

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Auswahl

Empanadas
Venezuela
Vorspeise oder Hauptspeise
Fleisch/Käse

Zutaten

Teig

300 g Maismehl
ca. 0,5 l warmes Wasser
1 Kaffeelöffel Salz

Füllung Fleisch:

ca. 200 g Hackfleisch
1 frische Tomaten, 1-2 Zwiebel, 1 Peperoni
Knoblauch

Füllung Käse:

Salz, Pfeffer, 1/2 EL Koriander
1 Tasse Wasser oder Rotwein
300g Käsekuchen-Mischung
200g Greyerzer

Zubereitung

Teig:

Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, das Wasser im Faden dazu geben, dazu kneten, bis der Teig kompakt und elastisch ist.

Füllung:

Hackfleisch braten, alle Gemüse-Zutaten klein gehackt dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Tasse Wasser oder Rotwein ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis die Füllung nicht mehr flüssig ist.

Empanadas:

Teig in Kugeln formen, die Kugel auf einem Stück Plastik kreisförmig flach drücken. Ca. 1 Suppenlöffel Füllung in die Mitte des Kreises geben. Teigkreis inklusive Plastik zum Halbkreis falten. Mit dem Rand einer Untertasse Halbkreis schneiden. Eventuell Rand zusammen drücken.

Frittieren:

Fleisch- oder Gemüse-Empanadas in sehr heisses Frittieröl geben. Maximal 5 min beidseitig goldbraun frittieren. Mit Sieb abschöpfen, Fett abtropfen lassen.

Käse-Empanadas weniger lange frittieren, damit der Käse nicht schmilzt!

Vorbereitungszeit
Zubereitungszeit

1h 30 Minuten
30 Minuten