

## Kulinarische Ferienwoche Tag 3 – argentinische Empanadas

### Teig

300 g	Mehl
1EL	Butter
	Wasser

### Füllung

150 g	Rindfleisch
2	Paprikaschoten
2	Zwiebeln
2	Eier (hartgekocht)
	Zum Würzen: Paprikapulver, Kreuzkümmel & Salz

*Für die Füllung: Das Fleisch in Scheiben und anschließend in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Paprika und Eier würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Erst Fleisch und später Paprikawürfel dazugeben und durchbraten. Zum Schluss Ei zugeben und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. Die Füllung gut abkühlen lassen,*

*Für den Teig: Butter und Mehl in eine Schüssel geben und verkneten. Mit einer Kelle solange Wasser dazugeben (immer wieder ordentlich verkneten) bis eine feste nicht brüchige Teigmasse entsteht. Aus dem Teig möglichst viele, runde, ca 10cm große Kreise ausrollen.*

*„Empanadas fertigstellen:*

*Auf jeden Kreis etwas 1-2EL Füllung geben. Den Rand mit Wasser rundherum mit Wasser bestreichen. Umklappen und die Füllung durch andrücken verschließen. Die Naht stückchenweise über Eck klappen – da gibt es übrigens je nach Region verschiedene klappweisen ☺, seid da nicht zu streng und probiert einfach aus was euch optisch gefällt.*

*Im Ofen bei 220°C etwas 20 Min auf der mittleren Schiene backen.*



*Ebenso wie die Klapptechnik unterscheiden sich die Füllungen der Empanadas je nach Region. Wir haben z.B. eine Variante mit scharf gewürztem Hackfleisch und Tomatenmark ausprobiert.*