

# Empanadas

## Argentinische Fleischkrapfen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Argentinische Spezialität die auch in anderen südamerikanischen Ländern zubereitet wird. In Uruguay gibt es spezielle Empanaderias.

Fleisch, Fisch, Eier	Vorbereitung	2 Stunden
Argentinien	Kochzeit	10 - 15 Minuten
	Menge für	45 - 50 / 8 Pers.

### Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
<b>Zutaten</b>			
1	800	Gramm	Hackfleisch
2	200	Gramm	Speck
3	2	Esslöffel	Olivenöl
4	1	Stück	Zwiebel gehackt (optional)
5	1600	Gramm	Blätterteig
6	3	Stück	Knoblauchzehen
7	1	Teelöffel	Kreuzkümmel
8	50	Stück	eingeweichte Rosinen
9	3	Stück	hartgekochtes Ei
11	50	Stück	schwarze Oliven
12	1.5	Teelöffel	Salz
13	1	Teelöffel	Oregano
15	2	Stück	Eigelb für Anstrich
16	0.5	Teelöffel	gemahlener Pfeffer

### Anleitung Zubereitung

1	Speck und Fleisch beim Metzger gleichzeitig durch den Fleischwolf drehen lassen.
2	Oliven entsteinen, damit sich niemand die Zähne ausbeisst. Eier hartkochen. Rosinen einweichen.
3	Das Fleisch mit dem Kreuzkümmel und Salz würzen und zusammen mit den Zwiebeln braten, bis der Fleischsaft nur noch spärlich vorhanden ist. Gegen Schluss den Knoblauch begeben.
4	Blätterteig auswallen und runde Scheiben (Grösse nach Belieben) ausstechen. Das Fleisch, ein Stückchen Ei, eine Rosine und eine Olive auf eine Seite legen.
5	Nach dem Braten das Fleisch eine Stunden abkühlen lassen. Falls noch Flüssigkeit vorhanden ist, diese abtropfen lassen.
6	Taschen mit Eigelb bestreichen. Auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen (180 - 200 Grad), dauert es ca. 10 - 15 Minuten bis die Oberfläche eine schöne knusprig braune Farbe bekommt.
7	Empanadas abkühlen lassen.
8	Serviervorschlag: Mit einer guten Flasche Rotwein und einem leckeren Salat servieren.

# Empanadas

Argentinische Fleischkrapfen

