

# Saltenas

## Salteñas Bolivianas

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

Salteñas sind eine Empanada Variante die durch ihren saftigen Inhalt besticht.

Fleisch, Fisch, Eier	Vorbereitung	2 Stunden
Bolivien	Kochzeit	15 Minuten
	Menge für	6 Pers. ca. 25 Stk

### Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	
<b>Zutaten</b>				<b>Füllung</b>
1	4	Stück	Kartoffeln mittelgross	
2	500	Gramm	Rindfleisch	
3	1	Büchse/n	Erbsen (klein) etwa 75 - 100 g	
4	1	Stück	grosse Zwiebel	
5	3	Stück	Eier	
6	3	Esslöffel	Schmalz oder eingekochte Butter	
7	10	Stück	grüne Oliven	
8	1	Bund	Petersilie (3-4 Stängel)	
9	0.25	Teelöffel	Kreuzkümmel (Comino molido)	
10	0.5	Teelöffel	Oregano	
11	1	Teelöffel	Aji Amarillo	
12	500	Milliliter	Gelatine (ca 6 Blatt)	
<b>Zutaten</b>				<b>Teig</b>
1	900	Gramm	Mehl	
2	200	Gramm	Butter	
3	2	Esslöffel	Zucker	
4	1.5	Teelöffel	Salz	
5	2	Stück	Eier	
6	240	Milliliter	heisses Wasser	

# Saltenas

## Salteñas Bolivianas

### Anleitung Zubereitung

1	Zutaten für Teig vermischen und mindestens 15 Minuten durchkneten.
2	Füllung zubereiten. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze anbraten, dann Fleisch dazugeben und fertigbraten.
3	Die gekochten geschnittenen Eier, vorgekochten und gewürfelten Kartoffeln und Erbsen dazugeben.
4	Gelatine in Fleisch- oder Gemüsebrühe in 500 ml aufkochen und über die Salteñas Füllung geben. Kaltstellen, damit sich das Ganze verfestigen kann. Sobald die Masse sich verfestigt hat kann man damit beginnen die Teiglinge zu füllen.
5	Teiglinge ausrollen und zu runden Scheiben ausstechen. Mit einem Suppenlöffel Füllung in die Mitte geben, Teigtaschen gut verschliessen. (mit Gabel eindrücken)
6	Salteñas vor dem Backen noch mit Eigelb bestreichen.
7	Bei ca. 200 Grad 15 Minuten backen, bis sie goldgelb geworden sind und sich die Füllung wieder verflüssigt hat.

