Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno empfiehlt:

Empanadas de Pollo y Morrón Asado

& Mayúsculas Marselan



Zutaten für 14 bis 16 Empanadas

500 g Weizenmehl
100 g kalte Butter
1 TL Salz
220 ml lauwarmes Wasser
1 Eigelb
450 g Hähnchenbrust
3 rote Paprikaschoten
2 mittelgroße Zwiebeln
75 g grüne Oliven
2 hartgekochte Eier
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Kreuzkümmel
½ TL getrockneter Oregano
2 EL Petersilie
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Backofengrill oder bei 230 °C Oberhitze rösten, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Die Paprikahälften anschließend in eine Schüssel geben, abdecken und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Danach die Haut abziehen und die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken zugeben und mit den Händen einarbeiten. Das lauwarme Wasser nach und nach hinzufügen

und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Hähnchenbrust trockentupfen und mit etwas Salz würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten goldgelb anbraten. Anschließend vollständig auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden oder mit zwei Gabeln in grobe Fasern zupfen.

Die Zwiebeln fein würfeln und in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den fein gehackten Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

Nun die geröstete Paprika, das Hähnchenfleisch, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Oregano hinzufügen. Alles zwei bis drei Minuten miteinander vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Oliven in Scheiben schneiden. Die hartgekochten Eier würfeln. Beides zusammen mit der gehackten Petersilie unter die Füllung heben.

Die Füllung vollständig auskühlen lassen.

Den Teig etwa drei Millimeter dünn ausrollen und Kreise von etwa zwölf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen gehäuften Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Die Teigränder mit etwas Wasser befeuchten, den Teig zusammenklappen und die Ränder fest verschließen. Anschließend die Kanten dekorativ einschlagen oder mit einer Gabel andrücken.

Die Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 bis 25 Minuten backen, bis die Empanadas goldbraun sind.

Die Empanadas einige Minuten ruhen lassen und anschließend warm servieren.

Dazu passt ein junger, vitaler und tanninarmer Rotwein wie der Mayúsculas Marselan von Pizzorno. Im Sommer gerne auch etwas gekühlt!