

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Empanadas de Cordero

& Mi Terruño Malbec Reserva

Zutaten (für 12 Empanadas)

500 g Mehl
150 g Butter
½ Tasse kaltes Wasser
1 rohes Ei
½ TL Salz
800 g Lammhack
200 g Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
½ rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise Muskatnuss
1 EL Speiseöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung Teig

500 g Mehl mit ½ TL Salz mischen. 150 g Butter dazugeben und zunächst zu einem krümeligen Teig kneten. Unter langsamer Zugabe von kaltem Wasser nun einen geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Füllung

Kartoffeln samt Schale im Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Heißes Wasser abgießen und Kartoffeln abkühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinhacken. Paprika und Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Stücke bzw. feine Ringe schneiden. Abgekühlte Kartoffeln pellen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL Öl erwärmen. Darin Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Frühlingszwiebeln 4 Minuten dünsten. Dabei die Pfanne immer wieder schwenken.

Lammhack mit Kreuzkümmel und Muskatnuss gut vermengen. Gewürztes Lammhack und Kartoffelwürfel zum Gemüse in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Weiter bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten, bis das Fleisch durchgebraten und goldbraun ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen.

Tipp: Die Füllung gelingt auch mit Rinderhack oder Pilzen.

Zubereitung Empanadas

Ofen auf 180° C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, erneut durchkneten und daraus 12 gleichgroße Kugeln formen. Diese jeweils zu einem 3 mm dünnen, kreisförmigen Fladen ausrollen. Fladen in die linke Handfläche legen (Linkshänder nehmen die rechte) und in die Mitte 2 EL der Füllung geben. Mit Daumen und Zeigefinger der freien Hand den Rand zusammendrücken und mit einer ¼ Drehung der Finger verschließen. Dadurch entsteht der ondulierte, für Empanadas typische Rand. Das rohe Ei verquirlen und damit die oberen Seiten der Teigtaschen bestreichen.

Teigtaschen auf mittlerer Schiene bei 180 °C für 20 – 25 Minuten goldgelb backen.

Zu Empanadas, dem kulinarischen Aushängeschild Argentiniens, passt perfekt ein kräftiger Rotwein wie der Mi Terruño Malbec Reserva.