

Karim Mussi von Altocedro aus Argentinien empfiehlt:

### Curry Chicken Empanadas

### & Abras Torrontés

#### Zutaten (für 12 Empanadas)

450 g Mehl  
½ l Wasser  
150 g Butter  
2 TL Salz  
1 Prise Paprikapulver  
500 g Hühnerbrustfilet  
3 Zwiebeln  
1 EL Olivenöl  
4 TL Currypulver  
200 ml Konditorsahne (35% Fett)  
50 g geriebener Käse, z.B. Parmesan



#### Zubereitung Teig

Wasser und Butter in einem Tiegel bei mittlerer Temperatur erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Salz, Paprika und Mehl dazu geben, Tiegel vom Feuer nehmen und mit einem Holzlöffel rühren, bis ein öliger, feuchter Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und **mindestens 2 Stunden** im Kühlschrank kalt stellen.

#### Zubereitung Füllung

Hühnerfleisch in schmale, kurze Streifen schneiden und Zwiebeln klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann das Fleisch mit in die Pfanne geben. Nachdem das Hühnerfleisch seinen Saft abgegeben hat, Currypulver hinzufügen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Sahne einrühren und weiter köcheln, bis die Sahne eindickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen und mit einer handgroßen Schale kreisförmige Fladen ausstechen. Förmchen – z.B. Muffin-Förmchen – mit dem Teig auskleiden und füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 20 – 25 Minuten backen.

Zu diesen fein-würzigen Empanadas harmoniert perfekt der duftige Abras Torrontés.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)