

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Pulled Pork Empanadas

& Delta Pinot Gris

Zutaten

400 g fertiges Pulled Pork
(langsam gegarte Schweineschulter)
100 g Gouda Käse, klein gewürfelt
150 g Dose grüne Chilischoten, gehackt
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL Kreuzkümmel
2 TL frischer Oregano, fein gehackt
½ TL Salz
1 Ei
500 g Mehl
150 g Butter
2 EL Essig
1 Ei, verquirlt
Puderzucker



Zubereitung

Teigtaschen (10 – 12 Stück): 500 g Mehl mit 1 TL Salz mischen, 150 g weiche Butter untermischen, 1 Ei dazu geben. Unter langsamer Zugabe von ½ Tasse Wasser und 2 EL Essig zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Füllung: 2 EL Öl in Pfanne erhitzen, fein gehackte Zwiebeln darin 2 Minuten dünsten. Gehackten Knoblauch, Chilischoten, Kreuzkümmel, Oregano und Salz einrühren. Zerrupftes Fleisch dazu geben, alles gut vermengen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ofen auf 180 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf 3 mm ausrollen, mit einer handgroßen Schale kreisförmige Fladen ausstechen. Rand mit Ei bestreichen, eine Hälfte mit 3 – 4 EL Pulled Pork Mischung und einigen Goudawürfeln belegen. Teigtasche zuklappen, Rand mit einer Gabel zusammendrücken. Empanadas auf mittlerer Schiene 20 – 25 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Schenken Sie zu diesem leckeren Fingerfood den Pinot Gris vom Weingut Delta ein!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de