

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi empfiehlt sein Leibgericht:

Empanadas Cuyanas

& Altocedro Malbec

Füllung

- 250 g Rinderhack
- 500 g gehackte Zwiebeln
- 100 g Butter
- 2 TL gerebelter Oregano
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Merkén (Pulver aus Chili, Salz & Koriander)
- 1 TL Salz
- 1 hart gekochtes Ei
- 6 grüne Oliven



Die gehackten Zwiebeln in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Das Rinderhack dazu geben und anbraten. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln solange wenden, bis es durchgebraten ist. Vom Feuer nehmen und mit sämtlichen Gewürzen gut vermengen. **Die Fleischfüllung eine Nacht lang im Kühlschrank ziehen lassen.**

Teigtaschen (10-12 Stück)

500 g Mehl mit 1 TL Salz vermischen, dann 150 g weiche Butter gut unterrühren. 1 Ei hinzufügen sowie bis zu ½ Tasse Wasser oder Milch in kleinen Einheiten einrühren, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in zwei Hälften teilen und jeweils zu Kugeln formen. Teig dünn ausrollen und mit einer handgroßen Schale kreisförmige Fladen ausstechen. Den Teigfladen der Fleischmischung und etwas gehacktem Ei sowie zerkleinerten Oliven füllen und die Teigtaschen am Rand verschließen. Im vorgeheizten Backofen die Teigtaschen (Empanadas) auf mittlerer Schiene bei 200° C (Ober- und Unterhitze) für 15 – 20 Minuten backen. Dazu ein kraftvoller Altocedro Malbec.