

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

Empanadas Uruguayas

& Don Próspero Tannat

Zutaten (für 12 Empanadas)

500 g Mehl
150 g Butter
½ Tasse kaltes Wasser
1 rohes Ei
½ TL Salz
500 g Lamm- oder Rinderhack
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 TL Paprikapulver
½ Bund frischer Koriander
1 hart gekochtes Ei
1 EL Speiseöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung Teig

500 g Mehl mit ½ TL Salz mischen, 150 g Butter dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig kneten. Kaltes Wasser langsam zugeben und Teig geschmeidig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung Füllung

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL Öl erwärmen. Zwiebel und Knoblauch 2 Minuten glasig dünsten. Lamm- bzw. Rinderhack, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazu geben. Alles gut vermengen und braten, bis das Fleisch durchgebraten und goldbraun ist. Gehackten Koriander und klein geschnittenes Ei unterheben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen.

Winzer-Rezepte aus Übersee

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 und in die Mitte 2 EL Fleischfüllung geben. Mit Daumen und Zeigefinger der freien Hand den Rand zusammendrücken und mit $\frac{1}{3}$ Drehung der Finger verschließen. Dadurch entsteht der ondulierte, für Empanadas typische Rand. Das rohe Ei verquirlen und die Teigtaschen mit dem Ei auf der oberen Seite bestreichen.

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

Die Empanadas Uruguayas schmecken am besten heiß serviert, begleitet von einer scharfen Salsa sowie einem kräftigen und zugleich saftigen Rotwein wie dem Don Próspero Tannat.