

Empanadas

von Samuel Wüest

Mengen für 35 Personen

630 g Butter	
1.05 Liter Wasser	
2.1 kg Mehl	
1.75 Stück Pepperoni	Fein schneiden
3.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.25 cl Olivenöl	=1 EL
2.1 kg Hackfleisch	
7.0 g Paprika	= 1/2 TL
* 3.5 g Kreuzkümmel	
7.0 TL Salz	
3.5 g Pfeffer	
175 g Frühlingszwiebeln	= 1 Frühlingszwiebel fein schneiden

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Für die Füllung Peperoni in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken. Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Peperoni und Zwiebel begeben, ca. 1 Minute andünsten. Hackfleisch begeben. Ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel in feinste Ringe schneiden, begeben. Füllung abkühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten durchkühlen lassen.

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser langsam dazugießen und alles zu einem Teig vermischen. Margarine in Stücke schneiden und in den Teig einkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Rondellen à ca. 14 cm Ø ausstechen. Teig zwischen Backpapierstücke legen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Je 3 EL Füllung in die Mitte der Rondellen geben, Teigländer frei lassen.

Die Hälfte des Teiglands mit wenig Wasser bepinseln. Teig zusammenklappen. Ränder gut festdrücken. Dabei möglichst die Luft aus den Empanadas herausdrücken.

Von einer Seite her den Teigrand in fingerbreiten Abschnitten gegen vorne innen einschlagen, sodass ein girlandartiges Muster entsteht.

Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.