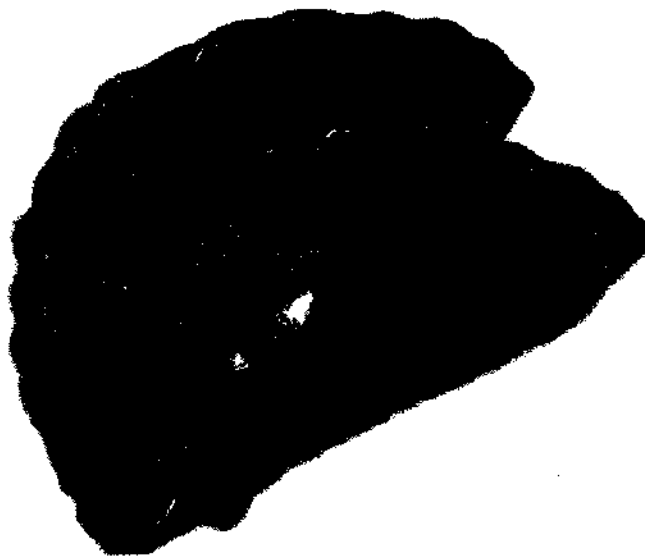


Empanadas argentinas

Zutaten für 5 Portionen

750 g Mehl
250 g Schmalz
Brühe
1 TL Salz
500 g Rinderhack
4 Zwiebeln
4 EL Schmalz
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Salz
Oregano
1 EL Mehl
½ Tasse Rosinen
3 hartgekochte Eier
Eigelb zum Bepinseln
Öl zum Sieden



Teig:

Schmalz, Mehl, Salz in eine Schüssel geben. Kellenweise Brühe dazutun und kneten, bis sich eine feste, nicht brüchige Masse bildet. Diese kann dann später ausgerollt werden und in Scheiben á 14 cm Durchmesser ausgestochen werden.

Füllung:

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Gehacktes dazugeben und anbraten. Paprika und Zwiebeln untermengen. Wenn die Zwiebeln Farbe annehmen, eine Kelle Brühe, Salz, Oregano und Mehl dazugeben. Gut vermengen und aufkochen lassen. Erkalten lassen. Rosinen und gestückelte Eier dazugeben.

Fertigstellung:

Auf jede Scheibe, nach Möglichkeit nicht zentriert, die Füllung packen. Rand mit Eigelb bestreichen. Die Empanadas durch umklappen verschließen. Die "Naht" stückchenweise über Eck umklappen. Sollte so aussehen, wie auf dem Bild ☺. Die Empanadas mit Eigelb bestreichen und in Öl sieden lassen oder im Backofen backen. Achtung, nicht zu lange backen, da sie ansonsten gerne zu trocken werden.

Alternativfüllung:

Käse raspeln, Schinken würfeln, vermischen und als Füllung verwenden.
Statt Rosinen gestückelte Oliven in die Füllung geben.

COCINA ARGENTINA

EMPANADAS DE POLLO

Ingredientes

- Aceite 30 cc
- Cebolla 1
- Puerros 2
- Pimiento rojo $\frac{1}{2}$
- Pimiento verde $\frac{1}{2}$
- Pollo cocido 500 g
- Sal y pimienta
- Pimentón 1 cdita
- Huevos duros 2

Preparacion

Rehogar en aceite la cebolla, el puerro y el pimiento picados. Agregar el pollo cocido cortado en cubitos, y los huevos duros cortados en trozos parejos. Integrar todos los ingredientes, retirar del calor y condimentar con orégano, pimentón, sal y pimienta a gusto. Dejar enfriar el relleno



2 Löffel Öl in eine Pfanne geben. In mittleren Feuer die Zwiebel+Paprika kochen und das Huhn dazu geben. Salz, Paprika und Pfeffer, umrühren bis das Huhn goldbraun ist. Abkühlen lassen . Dann die gekochten Eier und die Oliven klein schneiden und dazugeben.

COCINA ARGENTINA

EMPANADAS CRIOLLAS

Ingredientes:

- 300 gr. harina *Mehl, 4 1/2 Pfund*
- 4 cucharadas de aceite *4 1/2 Pfund voll*
- 1 huevo
- 1 vaso de agua
- 1Kg cebollas
- 1/2 Kg carne molida *moler - mahlen, zerkleinern*
FASCHIENTEN
- 1/4 taza de aceitunas, *endlich* finamente picadas
- 1 manojo de cebolla de verdeo, picada
- 2 huevos duros y picados
- pimienta y sal
- ají molido

la picada - Unwaldschneise

picar - hinhacken

la aceituna - Olive

Preparación:

En una sartén(Pfanne) mediana, colocar 2 cucharadas de aceite Picar la cebolla y freír sobre fuego mediano hasta que la cebolla comience a dorarse. Añadir la carne. Sazonar a gusto con sal, ají molido y pimienta, mezclando de vez en cuando, hasta que la carne se dore. Retirar la sartén del fuego. Agregarle el huevo, aceitunas y cebollas verde. Dejar hasta que se enfríe.

MASA:

Verter la harina sobre una superficie plana, formando un montón. Hacer una depresión en el centro de la masa. Ponerle el aceite. Mezclar. Agregar el huevo. Llenar un vaso con agua tibia y disolver la sal en ello. Incorporar gradualmente este líquido en la masa, amasando por diez minutos hasta que sea suave y elástica. Estirar la masa con el palote de amasar, y cortar discos de un diámetro de 10cm. Enharinar las manos. ponerle 1 cucharada del relleno en el centro. Apretar los bordes y plegarlos haciendo un repulgue hasta que se unan para que no se escape el relleno ni los jugos.

Calentar el horno. Ubicar las empanadas sobre la lámina y hornearlas unos diez minutos hasta que estén doradas.



Preparación:

2 Löffel Öl in eine Pfanne geben. In mittleren Feuer die Zwiebel kochen, das Fleisch dazu geben. Salz, Paprika und Pfeffer, umrühren bis das Fleisch braun ist. Abkühlen lassen. Dann die gekochten Eier und die Oliven klein schneiden dazu geben.

MASA:

Das Mehl zu einem Haufen legen und in die Mitte das Öl+Wasser+Salz+Eier geben.

Alle Zutaten mischen und zu einem festen Teig verkneten.

Teigbrett oder ähnliches mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem mehlbestäubten Nudelwalker (Teigrolle) oder Glasflasche dünn ausrollen.