Empanadas mit HackfleischFormularbeginn

**Zutaten für 15 Portionen **

Formularende

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 250 g | [**Hackfleisch, gemischt**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=34) |
| 250 g | [**Hackfleisch (Rind)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=34) |
| 150 g | Speck (Bauchspeck), durchwachsen |
| 150 g | [**Zwiebel(n)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=29) |
| 5  | [**Ei(er)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=36) |
| 50 g | Oliven, gefüllt |
| 100 g | Rosinen |
| 2 TL | Paprikapulver, edelsüß |
| 2 TL | Kreuzkümmel, gemahlen |
|   | **Für den Teig:** |
| 12 EL | Öl |
| 50 g | Hefe (oder 2 Beutel Trockenhefe) |
| ½ Liter | Milch |
| 750 g | Mehl |
|  evtl. | Chilischote(n)**Zubereitung**Formularbeginnhttp://cdn.chefkoch.de/ck.de/rezepte/46/46406/29572-small-empanadas-teigtaschen-mit-hackfleischfuellung.jpg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| vorheriges Bildstart / pausenächstes Bild | 1/1 | http://img.chefkoch.de/img/rezept-slideshow-zoom.gif |

FormularendeDen Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Darauf achten, dass es nicht zusammenklumpt. Die Eier in etwa 8 Min. hart kochen und dann ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Rosinen in heißem Wasser aufquellen lassen. Die Oliven in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den abgetropften Rosinen und dem gehackten Ei zu dem Fleischteig geben. Mit etwas Pfeffer und allenfalls auch mit etwas Salz abschmecken (der Speck ist normalerweise salzig genug). Paprikapulver und Kreuzkümmel zugeben. (Wer es scharf mag: evtl. 2 Chilischoten ganz klein schneiden und dazugeben!)Das Mehl mit der Hefe, dem Öl und 3/4 der Milch verkneten. Dann nur noch soviel Milch hinzugeben, bis der Teig geschmeidig ist, aber noch gleichzeitig fest erscheint. Den Teig an einem warmen Ort recht lange gehen lassen (eventuell im Backofen bei ca. 40 °C). Den Teig zu runden Stücken mit etwa 15 cm Durchmesser ausrollen. Jeweils 1 bis 2 Esslöffel Fleischteig auf eine Hälfte legen und den Rand mit Ei bestreichen. Den Teig dann zur Tasche zuklappen und den Rand festdrücken. Im Elektroherd 20 Min bei 210° C backen (Umluftofen: 180° C).Schmeckt als Snack genauso gut wie zur Hauptmahlzeit. Mit Fleisch gefüllt oder auch nur vegetarisch. Empanadas können sie mit allem möglichen füllen!!! Tipp: Sind in der Picknicksaison und unterwegs auch wunderbar schnell eingepackt - schmecken auch kalt sehr gut.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zubereitungszeit:** | ca. 1 Std. 20 Min. |
| **Schwierigkeitsgrad:** | pfiffig |
| **Brennwert p. P.:** | 360 kcal

|  |  |
| --- | --- |
| 400 g | Weizenmehl, Typ 550 Zutaten für 15 Portionen |
| 150 g | Butter, weich |
| ½ Würfel | Hefe, frisch, ca. 20 g |
| 1 TL | [**Salz**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=6) |
| 2  | [**Zwiebel(n)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=29) |
| 3  | [**Knoblauchzehe(n)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=5675) |
| 200 g | [**Kartoffeln, mehlig kochend**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=126) |
| 4  | Chilischote(n), scharf, rot |
| 2 EL | Öl, neutrales |
| 250 g | [**Hackfleisch vom Rind**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=34) |
| 2 EL | Rosinen |
| 1 EL | Paprikapulver, edelsüß |
| 2 TL | Kreuzkümmel |
| 1  | Limette(n) |
| 1 TL | [**Salz**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=6) |
| 2 TL | Pfeffer, schwarz |
| 1  | [**Ei(er)**](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=36) |

Zubereitung - Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Zimmerwarme Butter und Hefe in kleinen Stücken zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist und sich nicht gut kneten lässt, einfach etwas Milch zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 1 Std. zugedeckt dunkel stellen.Füllung: Zwiebeln, Knoblauch, geschälte Kartoffeln und die Chilis in winzige Würfel hacken. Man kann an Stelle der Chilis auch eine rote Paprika nehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldbraun braten. Knoblauch, Kartoffeln, Chilis und Hackfleisch zugeben und braten bis das Hack krümelig geworden ist. Dann die Rosinen, die Gewürze und den Saft der Limette zugeben und gründlich verrühren. Beiseite stellen und abkühlen lassen.Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat von ca. 60 x 60 cm ausrollen. Quadrate von ca. 15 cm Kantenlänge ausschneiden. Dazu muss der Teig schön dünn ausgerollt werden um 16 Quadrate zu erhalten, sonst hat man zum Schluss Füllung über.Jetzt die Füllung auf die Teigquadrate verteilen und diese zu einem Dreieck zusammenklappen. Die Kanten der Taschen mit einem Messerrücken fest zusammendrücken, einmal umschlagen und erneut fest zusammendrücken, und die Taschen von beiden Seiten mehrmals mit einer Gabel einstechen.Jetzt noch das Ei trennen und das Eigelb mit einer halben Eierschale Wasser gut verquirlen und damit die Teigtaschen von beiden Seiten bepinseln.Die Taschen im auf 175°C vorgeheizten Backofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen.Empanadas schmecken warm und kalt. Man kann sie gut vorbereiten und sie sind bestens für ein Party-Buffet geeignet.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zubereitungszeit:** | ca. 1 Std. |
| **Ruhezeit:** | ca. 1 Std. |
|  |  |
|  |  |

 |

 |
|  |  |

 |

 |

 |

* **Pisco sour**
* **5 cl Pisco**
* **1/4 Eiweiß**
* **3 cl Limettensaft frisch**
* **1,5 cl Rohrzuckersirup oder Puderzucker**

Eis und Zutaten in einen Shaker geben. Kurz aber kräftig schütteln bis das Eiweiß schaumig ist und alle Zutaten gut vermengt sind.

Pisco Sour ist ein besonders in Peru und Chile und zunehmend auch im restlichen Südamerika verbreitetes Mixgetränk. Die Basisspirituose ist Pisco, ein Traubenschnaps, der in zwei Varianten in Peru und Chile hergestellt wird. Beide Länder beanspruchen Pisco Sour als Nationalgetränk. Es wird sehr oft zur Begrüßung oder als Aperitif gereicht.

**Pisco Sour**

**Zutaten:**

* 4cl Pisco
* 2cl Zitronensaft
* 1 cl Zuckersirup oder Puderzucker
* ½ Eiwiß
* Eiswürfel

**Kategorie**:  Shortdrink

**Garnitur:**Orange und Kirsche

**Zubereitung**:
Die Zutaten mit 3-4 Eiswürfeln im Sharker schütteln und in einen kleinen Tumbler abseihen. Mit Oragne und Kirsche dekorieren.

**Pisco sauer**

           3 Teile eiskalter Pisco

           1 Teil frischgepressten Zitronen- oder Limonensaft

           Puderzucker nach Geschmack

Alle Zutaten werden in einem Shaker zusammen mit etwas Eis gut vermischt. Manche Menschen fügen gerne noch ein Eiweiß hinzu, um das Getränk schaumiger zu machen. Da heißt es ausprobieren.