
Brasilianische Empanadas

Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

Zutaten (ca. 15 bis 20 Empanadas)

250 g Bratenmett ("Halb + Halb")
250 g Rinderhack
125 g durchwachsener Bauchspeck
150 g Zwiebeln
5 Eier
50 g gefüllte grüne Oliven
100 g Rosinen
2 TL Edelsüßpaprika
2 TL gemahlener Cumin* (Kreuzkümmel)

Für den Teig:

750 g Mehl
12 EL Öl
50 g Frischhefe oder 2 Tüten Trockenhefe
1/2 l Milch

Zubereitung

- Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden and anbraten. Hackfleisch zugeben und garen, so daß es nicht zusammenklumpt, sondern möglichst fein verteilt ist.
- Eier in etwa 8 Minuten hart kochen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Rosinen in heißem Wasser quellen lassen.
- Oliven in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den abgetropften Rosinen und dem Ei dem Fleischteig zufügen. Mit etwas Pfeffer, wenn nötig auch noch Salz abschmecken (im allgemeinen reicht der Speck als Salzlieferant).
- Den typischen Geschmack bekommt der Fleischteig aber erst durch größere Zugaben (je mindestens zwei Teelöffel) von Edelsüßpaprika und gemahlenem Cumin (Kreuzkümmel).
- Das Mehl mit der Hefe, dem Öl und etwa 3 Tassen Milch verkneten und dann nur noch soviel Milch zugeben, bis der Teig geschmeidig, aber noch fest ist. Da der Teig keinen Zucker enthält und das Öl den Teig schwer macht, muß er recht lange gehen, am besten bei niedriger Temperatur (nicht über 50°C) im Backofen.
- Teig zu runden Stücken mit etwa 15 cm Durchmesser ausrollen, 1-2 EL Fleischteig auf eine Hälfte legen und den Rand mit Ei, Kondensmilch oder Mehlkleister bestreichen, dann zur Tasche zuklappen und den Rand festdrücken.
- Bei 210°C im Elektroofen oder bei 180°C im Heißluftofen 20 Minuten backen.

Die Empanadas bekommen eine schöne goldgelbe Farbe, wenn man sie vor dem Backen mit Eigelb bestreicht.

*Cumin ist in Deutschland nur in Gewürzspezialitätengeschäften zu erhalten, die Anschaffung lohnt aber. Er eignet sich hervorragend für indische, ostasiatische und südamerikanische Fleischgerichte, aber auch Soßen.