



## Empanadas aus Hefeteig mit Hackfleischfüllung

Empanadas sind in Spanien und Südamerika sehr beliebt und werden in verschiedensten Variationen zubereitet. Die Füllung kann aus Hackfleisch, Fisch, aber auch aus Gemüse bestehen. In Südamerika wird dem Teig oft auch Maismehl zugemischt.

Meist werden Empanadas mit einem mürben Teig oder auch mit Blätterteig zubereitet. Die Variante mit einem Hefeteig ist eher etwas exotisch. Ich muss gestehen: Frisch aus dem Ofen schmeckten mir Hefeteig-Empanadas nur "so so la la", da sich der Teig etwas trocken anfühlte, kalt hingegen schmeckten sie ausgezeichnet. Der Teig war zwar immer noch trocken, aber er fühlte sich so neckisch krümmelig an, zusammen mit der weichen Füllung passte dies sehr gut.

### Zutaten (ca. 8 Stück):

240g	Mehl
10g	Hefe
1	Ei
1/4Tl	Salz
40g	Schweineschmalz (oder Butter)
1dl	Wasser
1	Ei zum Bestreichen

### Füllung:

200g	Hackfleisch (gemischt)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Peperoni (klein)
1	hartes Ei
1	rohes Ei
2 El	Sultaninen

2Tl Paprika  
3El Passata di Pomodoro  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung Teig:

Mehl und Salz vermischen. Schweineschmalz in kleinen Portionen zugeben. Hefe im Wasser auflösen und zugeben. Ei dazugeben. Alles zu einem weichen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben, der Teig sollte nicht mehr an den Fingern kleben. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort auf doppelte aufgehen lassen. Ich hab ihn dazu für eine Stunde auf eine Heizmatte gestellt.

### Zubereitung Füllung:

1 Ei hart kochen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoni mit dem Sparschäler schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen in Bratbutter andünsten, bis die Zwiebel leichte Röstpuren zeigt. In eine Schüssel geben.

Hackfleisch portionenweise in Bratbutter anbraten. Das Hackfleisch in kleinen Stückchen in die heiße Bratbutter geben und ohne zu bewegen ca. 2 Minuten braten lassen, dann wenden und weiterbraten. Damit das Hackfleisch kein Wasser zieht sollte es möglichst wenig bewegt werden. Erst wenn es gut angebraten ist, mit der Bratschaufel etwas zerkleinern. Zu den Zwiebeln geben.

Sultaninen grob hacken und zugeben. Ei und Passata di pomodoro zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Hackfleischmasse gut verkneten.

### Empanadas füllen und backen:

Teig auf einer bemehlten Unterlage auf ca. 2mm Dicke auswallen. Rondellen von 11cm ausstechen. Eine Hälfte der Rondellen mit eine gehäuften Esslöffel Hackfleischmasse belegen, sodass ein ca. 1cm breiter Rand frei bleibt. Hackfleischmasse mit den Fingern etwas zusammendrücken. Den Teigrand mit Wasser befeuchten und die Rondelle zuklappen. Der weiche, geschmeidige Teig lässt sich dabei gut formen. Den Rand mit einer Gabel festdrücken.

Die Empanadas mit der Gable einstechen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Auf ein eingebuttertes Blech legen und im auf 200° vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.



*Hefeteig vor und nach dem "gehen lassen",*



*Die vorbereitete Hackfleischfüllung*



