

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 11.05.2021

Empanadas (spanische Teigtaschen) mit Erbsen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl
etwas Salz
125 g Schweineschmalz
125 ml Wasser, ca. kalt
70 ml Olivenöl
2 Eigelb (Größe M)

Für die Füllung

300 g Erbsen (frisch, gepalt oder TK)
1 Bund Lauchzwiebeln
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, rosenscharf
etwas Olivenöl
500 g Schweinenacken



Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Schmalz in Stückchen zugeben und mit den Fingern feinkrümelig untermischen. Dann Eigelbe und nach und nach Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zu zwei Kugeln formen und zugedeckt mindestens 45 Minuten kühl stellen.
2. **Inzwischen Erbsen** abbrausen, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden.
3. Das Fleisch in ca. 1 bis 1,5 cm große Würfel schneiden.
4. **Den Teig** portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dünn ausrollen. Daraus etwa 12 Kreise à etwa Ø 12–15 cm ausstechen/-schneiden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Vorbereitete Gemüsezutaten und Fleischwürfel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
5. **Reichlich Füllung** mittig auf den Teigkreisen verteilen. Ränder dünn mit kaltem Wasser bestreichen. Kreise zur Hälfte überklappen, dabei enthaltene Luft mit ausstreichen. Die Teigränder zusammendrücken.
7. Teigtaschen jeweils in eine Hand nehmen und die Ränder mit den Fingern Stück für Stück zusammendrücken und leicht verdrehen, sodass ein kordelartig geflochtener Rand entsteht. Alternativ die Ränder rundum mit einer Gabel zusammendrücken.
8. Empanadas auf den Blechen verteilen. Die Teigoberfläche mit einer Gabel einstechen. Die Bleche nacheinander in den heißen Backofen schieben. Empanadas etwa 50-60 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben ofenwarm oder am besten kalt servieren.

Tipp: Alternativ "Körbchen" formen. Etwa 120 g Teig nehmen. Etwa 80 g Teig zu einer Kugel formen: Auf einem Backpapierzuschnitt flach drücken und dabei einen Rand formen. Füllung hineingeben. Aus der kleinen Kugel einen Deckel formen und auf die Füllung legen. Die Ränder zusammendrücken. Oberfläche mit einer Gabel einstechen und ebenfalls bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 50-60 Minuten backen.