



EMPANADAS DE CARNE

ZUTATEN (10 Stück)

Backpapier für das Blech wenig
Mehl zum Auswallen

Teig:

400 g Mehl ½ TL Salz 100 g
Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1-1,25 dl Bouillon, ausgekühlt
(oder Fertig-Butterkuchenteig)

Hackfleischfüllung:

250 g Rindshackfleisch Bratbut-
ter oder Bratcrème 1-2 Zwiebeln,
gehackt 1 TL Mehl 1 TL Paprika
⅓ TL Salz Pfeffer Oregano 2 Eier,
hartgekocht, in kleine Würfel ge-
schnitten 2-3 EL Rosinen
1 Eiweiss
1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen
Masse verreiben, eine Mulde formen. Bouillon hineingießen. Rasch
zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30
Minuten kühl stellen.

Füllung: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebeln mitbra-
ten. Mehl und Gewürze darüberstreuen, mischen. Etwas auskühlen
lassen. Eier und Rosinen daruntermischen. Teig auf wenig Mehl 3-4
mm dick auswallen. Mit Hilfe eines kleinen Tellers 10 Rondellen von
15 cm x auf dem Teig markieren und ausschneiden. Füllung auf die
Rondellen verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. Ränder mit Eiweiss
bepinseln. Rondellen überschlagen, so dass Halbmonde entstehen.
Ränder gut andrücken. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
Mit Eigelb bepinseln. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens
20 Minuten backen.