

# Empanadas

Für 24 Stück

## Für den Teig:

7 Tassen Weizenmehl universal  
3 EL Schmalz  
1,5 EL Salz  
2 L Raps- oder Maisöl

## Für die Füllung:

0,5 kg Faschiertes vom Rind  
0,5 kg Zwiebel  
2 Jungzwiebel  
3 Eier  
3 EL Schmalz  
Oliven schwarz  
eine Handvoll Rosinen  
Paprikapulver edelsüß und scharf  
Kreuzkümmel gemahlen  
Salz, Pfeffer



Als Vorbereitung für den Teig, Schmalz und Salz in 2 Tassen kochendem Wasser auflösen. Die Emulsion abkühlen lassen.

Für die Füllung Zwiebel klein hacken, parallel dazu Eier hart kochen.

Die Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden, den dunkelgrünen Teil separieren.

Die Zwiebel in etwas Schmalz anschwitzen, bis sie glasig sind.

Paprikapulver, Kreuzkümmel hinzufügen, den weißen und hellgrünen Teil der Jungzwiebeln dazu geben. Alles verrühren und 3 Minuten köcheln lassen.

Die Masse und den dunkelgrünen Teil der Jungzwiebeln in eine Schüssel geben.

Das Faschierte anbraten und in den Topf mit den Zwiebeln geben, salzen und pfeffern.

Schmalz und Rosinen hinzufügen. Alles vermischen und zugedeckt abkühlen lassen.

Die hart gekochten, abgekühlten Eier fein hacken.

Für den Teig, die gekühlte Emulsion und das Mehl zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er ganz geschmeidig ist.

Den Teig vierteln, die Teile flach ausrollen und stufenweise durch die Nudelmaschine drehen bis der Teig ca. 2 mm dünn ist.

Untertassen-große Kreise (ca. 12 cm) ausschneiden und diese auf Backpapier zwischenlagern. Damit sie nicht austrocknen, können sie mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt werden.

Die Bestandteile der Füllung in Schüsseln vorbereiten. Ebenso eine Schale Wasser bereitstellen.

Die Teigkreise jeweils mit 1 EL Fleisch-Zwiebel-Gewürz-Mischung, 1 TL Eier, 1 Olive belegen.

Die Hälfte des Randes mit Wasser bestreichen und die Teigtasche gut verschließen.

Für den "repulge" genannten Rand, den Teig mit dem Finger schrittweise umschlagen und andrücken.

Die fertigen Empanadas auf Backpapier legen. Sie können im Rohr (bei 200 Grad) goldbraun gebacken werden oder in heißem Öl 4 Minuten frittiert werden.

Die goldbraunen Empanadas auf Küchenrolle abtropfen lassen. Sie schmecken heiß und kalt gleichermaßen.