

Empanadas / Fleischkrapfen



Für 4 Personen

1 EL Erdnussöl
200 g Hackfleisch (Rind und/oder Schwein)
1 Zwiebel
30 g grüne Oliven
80 g getrocknete Tomaten (mit Kräutern)
40 g Sultaninen
½ EL Tomatenpüree
½ TL Chilipulver
½ dl Rindsbouillon
2 hart gekochte Eier
1 zerschlagenes Ei
2 ausgewallte Teige (z.B. Focciateig)

Zubereitung

- Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch ca. 3 Minuten anbraten. Zwiebel in Streifen schneiden und Oliven vierteilen. Tomaten fein hacken. Zutaten und Chilipulver dem Fleisch begeben, kurz mitbraten und anschliessend Bouillon dazugeben.
- Fleisch nochmals ca. 3 Minuten köcheln und auskühlen. Die 2 hart gekochten Eier grob hacken und mit der Hälfte des zerschlagenen Ei's der Masse zugeben. Füllung kurz mischen.
- Ausgewallten Teig in gleichmässige „Dreiecke“ schneiden (runden Teig in vier Teile schneiden). Ein Teil der Füllung in die Teigmitte geben.
- Teigländer mit wenig zerschlagenem Ei bestreichen. Teig umklappen und über die Füllung legen. Die Teigländer zum Beispiel mit Gabel andrücken. Jetzt die Oberfläche mit dem restlichen Ei bestreichen.
- Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.
- Es kann Salat dazu serviert werden.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito