

Lisas Empanadas mit Erbsen-Fleisch-Füllung

Für ca. 20 Empanadas (Teigtaschen)

Zutaten für den Teig

500 g Mehl
Prise Salz
95 ml Olivenöl
95 g Butterschmalz
135 ml Wasser

Zubereitung Teig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Dann das Olivenöl und das zimmerwarme Butterschmalz in kleinen Würfeln zugeben. Nach und nach das Wasser dazu geben, während alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet wird. Den Teig bei Zimmertemperatur beiseite stellen, bis die Füllung fertig ist.

Zutaten für die Füllung

2 Knoblauchzehen gepresst
1 Zwiebel
etwas Olivenöl
500 g Hähnchenbrust
Salz und Pfeffer
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Thymian
250 g Erbsen
1 Ei + etwas Milch zum
Bepinseln

Zubereitung Füllung

Knoblauch pressen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel-Knoblauchmischung zu dem rohen Fleisch geben. Alles gut mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Die Mischung in der Schüssel abkühlen lassen.

Zubereitung Empanadas

Backpapier in Quadrate schneiden (etwa so groß wie eine Handfläche). Den Teig zu Tischtennisball großen Kugeln formen. Je eine Kugel auf ein Stück Backpapier legen und mit dem Daumen in die Mitte ein Loch drücken. Von da ausgehend, eine immer größere Mulde formen und während man das Backpapier dreht, den Rand in die Höhe ziehen.

Die Fleischfüllung in die Mulde geben. Darauf einen Eßlöffel Erbsen verteilen. Aus einer walnussgroßen Teigkugel einen Deckel in der Hand flach drücken. Dieser wird bündig auf den unteren Teig gegeben und die Ränder fest gedrückt und eingerollt.

Tipp: Die Teigförmchen gut füllen, damit sie beim Backen nicht zusammenfallen.

Den Teig mit einer Ei-Milch-Mischung einpinseln und bei 45 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) backen bis sie schön braun geworden sind.

Guten Appetit!