

Empanadas



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	Etwas / nach Bedarf
Maismehl	2 Tasse(n) / Glas
Salz	1 Teelöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	1.25 Tasse(n) / Glas

Zubereitung:

Frei ins Deutsche übersetzt:

Maismehl, Wasser und Salz in einer Schüssel vermengen bis der Teig schön geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Wenn sich der Teig trocken anfühlt, kann man löffelweise Wasser zugeben. Der fertige Teig wird mit einem feuchten Tuch bedeckt, damit er nicht austrocknet.

Anschließend den Teig in 16 gleichgroße Stücke teilen und Kugeln daraus formen. (Das Weizenmehl kann dazu auf die Arbeitsfläche gestreut werden.)

Aus den Kugeln werden anschließend dünne Tortilla Scheiben geformt. Man kann dazu eine Tortilla Presse oder die Hände verwenden. (Wir würden wohl einen Nudelwalker nehmen.)

Die Scheiben müssen groß genug sein, damit später die Füller Platz findet. (Fülle nach Belieben wählen!)

Wenn die Tortilla Scheiben fertig sind, können sie gefüllt und halbmondförmig zusammengeklappt werden. Wichtig ist, dass die Ränder gut verschlossen werden. (z.B. mit einer Gabel)

Die fertigen Empanadas werden ein paar Minuten lang in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig gebacken. Vorsicht, die Temperatur sollte nicht zu heiß sein, damit die Empanadas nicht verbrennen bevor sie innen durch sind.

Wenn die Empanadas goldbraun sind, werden sie auf einem Teller mit Küchenpapier gelegt damit überschüssiges Öl abtropfen kann.

Guten Appetit!

Originale Version auf Englisch:

In a bowl mix the corn flour with the water and salt until dough is smooth and homogeneous and non-sticky. If dough feels dry, add tablespoons of water (one by one). Once ready the dough, cover with a damp paper to keep dough from drying out.

Divide dough into 16 equal portions and form balls. Flatten each ball between two sheets of plastic, using a tortilla press, a plate or your hands, and begin to make tortillas. They have to be big enough to put the filling inside later.

When the tortilla is ready, put the filling in the center of the tortilla and close it carefully making a semi-circle; make sure that the borders are well closed.

Once the empanadas are ready, fry them in a hot pan with oil for a couple of minutes on each side. Make sure the temperature is medium so the empanada is cooked inside and not burned on the outside.

When they are ready, put them on a plate with kitchen paper so it absorbs the excess of oil, and enjoy!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2102-Empanadas.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at