

Südamerikanische Fleischtaschen (Empanadas) Harmonie“

Zutaten für 4 Personen: (bzw. für 12 Fleischtaschen)

- 12 Blätterteig Platten
- 1 – 2 Eigelb
- 500g Rindergehacktes
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 El Olivenöl
- Meersalz
- Frischer schwarzer Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Rhabarber „Harmonie“

Zunächst die Blätterteigplatten auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte nebeneinander legen und auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Für die Füllung die Gemüsezwiebel fein hacken und in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren krümelig braten. Mit 1 Tl Salz und frischen, schwarzen Pfeffer würzen. Nach dem Garen auf Seite stellen und abkühlen lassen. Jede Blätterteigplatte so groß ausrollen, dass man mit einem Glas oder Schüsselchen von ca. 12 - 15 cm Durchmesser einen Kreis ausstechen kann. Jeden Kreis nochmals leicht ausrollen. Das Chutney unter das abgekühlte Hackfleisch mischen und etwas von dieser Mischung in die Mitte des Teigkreises geben. Teigkreis über die Füllung zu einem Halbkreis klappen und die Seiten fest, ringsherum mit einer Gabel fest andrücken. Die Blätterteig-Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Eigelbe verquirlen und mit einem Backpinsel die Fleischtaschen damit bestreichen. Mit einer spitzen Gabel vorsichtig die Empanadas 2x mittig einstechen, damit diese beim Backvorgang nicht aufplatzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen lassen (bitte Zubereitungs-hinweis auf der Blätterteigpackung beachten). Die leckeren Fleischtaschen, können wunderbar heiß oder kalt, als Fingerfood, serviert werden.

Guten Appetit!