

Scharf gewürzte Hackfleischempanadas mit Rosinen und Pinienkernen

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	exotisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten



Diese Empanadas muten leicht orientalisch an und passen gut zu einem scharf- würzigen, erfrischenden Salat.

Mise en place

50 g Zwiebeln

30 g Pinienkerne

2 EL Olivenöl

20 g Sultaninen

3 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch

3 Mokkalöffel Milerb-Chili

1/2 Mokkalöffel Milerb-Minze

140 g Hackfleisch, Rind und
Schwein gemischt

1 Bund Frühlingszwiebeln, den
grünen Teil davon

1 Stück Blätterteig (ausgewallt,
rechteckig, ca.350 g)

2 Eigelb

Zubereitung

sehr fein hacken.

ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.

darübergießen.

zusammen mit der gewürfelten Zwiebel zu den Pinienkernen geben und alles saftig andünsten.

unter die Zwiebelmischung ziehen, gut vermischen.

in derselben Pfanne andünsten.

in feine Streifen schneiden und, sobald das Fleisch gar ist, daruntermischen. Einmal umrühren genügt, denn die Zwiebelrädchen sollen nicht zu stark zusammenfallen.

ausbreiten und in ungefähr 12 Quadrate schneiden.

Teigränder mit einem Teil des Eigelbes bestreichen und in jedes Teigquadrat ein Häufchen Füllung geben. Den Teig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Die Oberfläche mit dem übrigen Eigelb bestreichen und die Empanadas im Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.