

Wenn ein dünnes Schnitzel aus Schwein geklopft wird, dann darf es nicht „Wiener Schnitzel“ heißen, sondern muss auf Speisekarten als „Schnitzel Wiener Art“ ausgezeichnet sein. Um jeglichem Ärger mit echten Argentinern aus dem Weg zu gehen, werde ich also die folgenden Teigtaschen nicht einfach Empanadas nennen, sondern das Wörtchen „Art“ beifügen. Wobei ich dieses Rezept vor vielen Jahren von Jutta gelernt habe. Die war mit einem echten Argentinier verheiratet, der ihre Version dessen, was wir hier einfach mal Empanadas argentinischer Art nennen, sehr liebte und in meinem Beisein einmal acht Stück davon verdrückte. Meine Teigtaschen dieser Art schmecken immer prima, sehen aber nie so schön aus wie Juttas Empanadas.

Denn eigentlich sollen sie von außen goldgelb sein und einen fein gewirbelten Rand haben. Das kriege ich eigentlich nie hin. Wie auch immer: Ungewöhnlich für Teigtaschen kommt eine Art Brioche-Teig zum Einsatz. Bei der Füllung gibt es Tausende Versionen, aber die mit Rinderhack scheint laut Juttas Mann in der Pampa am beliebtesten zu sein.

Die Zutaten (für 8 Taschen):

Der Teig

1/2 Würfel frische Hefe
300 g Mehl Type 405
150 ml Milch
75 g weiche Butter
1 Eigelb
Salz, brauner Rohrohrzucker

Die Füllung

400 g Rinderhack
1 rote Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 frische Jalapeños oder grüne Chillies
2 TL Tomatenmark
2 EL Creme fraiche
Öl, Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie, Paniermehl
1 Ei zum Bepinseln

Die Zubereitung:

Du beginnst natürlich mit dem Teig, weil der ja gehen muss. Also löst du die Hefe in der lauwarmen Milch mit 1 TL Zucker auf und wartest bis die Mischung leicht schäumt. Sieb das Mehl in eine Schüssel in misch ungefähr 1 TL Salz dazu. Drück mit dem Löffel eine Mulde in die Mitte, gib (in dieser Reihenfolge) die Hefebrühe, die weiche Butter und das Eigelb dazu. Mach mit dem Handrührer und seinen Knethaken einen schön glatte Tag. Form den mit den Händen zur Kugel, deck die Schüssel mit einem leicht feuchten Handtuch ab und lass die Sache am berühmten „warmen Ort“ mindestens 1 Stunde gehen.

Schäl die Paprika und zerleg sie in sehr kleine Würfelchen. Mach auch aus der Zwiebel und der Knoblauchzehe kleine Teile. Wichtig: Entkern die Jalapeños bzw. Chillies, sonst wird's unkontrollierbar scharf. Bei solchen Füllungen bevorzuge ich die Zweipfannenlösung: Während ich in einer das Hack in wenig (neutralem) Öl krümelig brate, schwitze ich die Zwiebel-Paprika-Chili-Mischung in einer zweiten Pfanne in bisschen Butter ganz sanft an bis alle Bestandteile weich sind. Ist das geschehen, kommt alles in eine Schüssel. Dann gibst du Tomatenmark und Creme fraiche sowie eine kleine Handvoll gehackte Petersilie hinzu und würzt mit Salz und Pfeffer. Rühr alles gut durch und schmeck die Füllung ab. Tipp: Soll's schärfer werden, kannst du mit Tabasco-Soße nachhelfen. Außerdem kannst du zusätzlich oder anstelle von Petersilie auch Koriander nehmen. Die Füllung sollte recht trocken sein – notfalls verwendest du Paniermehl um überschüssige Flüssigkeit zu binden.

Jetzt kannst du den Ofen vorheizen. Wie gesagt: Bei mir kriegen die Dinger fast nie die richtige Farbe – keine Ahnung, woran es liegt. Die einschlägigen Rezepte empfehlen 200° Ober-/Unterhitze, ich hab's auch schon mit 180° und auch mit Umluft und diversen Temperaturen probiert. Jedenfalls... Du knetest den Teig kurz durch, damit er auch im aufgegangenen Zustand schön gleichmäßig wird. Roll ihn etwas weniger als halbfingerdick aus. Stich mit einem Ring Kreise von etwa 10 cm Durchmesser aus. Ob die Dinger 8, 10 oder 12 Zentimeter groß sind, spielt keine Rolle. Und wenn du keine passenden Deko-Ringe hast, nimm einfach ein Glasschüsselchen oder eine Tasse oder etwas ähnlich Rundes mit passendem Durchmesser. Schlag das ganze Ei mit ein bisschen Wasser auf. Auf die linke (Linkshänder wählen die rechte ... bloß ein Scherz...) Hälfte eines jeden Teigkreise legst du ungefähr anderthalb bis zwei EL Füllung, die du schön zu einem gleichmäßigen Häufchen formst. Bepinsel den Rand mit dem Ei und klapp die eine Hälfte über die andere, damit diese schicken halbrunden Teigtaschen entstehen. Und wenn du es kannst, verzwirble die Ränder

zum Verschließen – wenn nicht, drück sie einfach gut zusammen.

Setz die Empanadas auf ein geschütztes (Backpapier, Silikonmatte) Blech und bepinsle sie mit der Ei-Wasser-Mischung. Unabhängig von der gewählten Temperatur werden sie mindestens 15 Minuten brauchen. Vermutlich ist es am besten, die Backzeit nach der erreichten Farbe zu richten, die Teigtaschen also rauszuholen, wenn dieses gewünschte Goldgelb erreicht ist.