



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Empanadas

Tartaro de salmon fresco con salsa de palta

Carne Argenthinos Don Ralf o, Pataos e legume

Zappallo confitado con helados de vino y de coco

Zutaten:

Zubereitung:

Empanadas

10 gr	Olivenöl		Krapfen mit Hackfleischfüllung
150 gr	Rindfleisch	gehackt	in der Pfanne erhitzen
50 gr	Zwiebeln	gehackt	unter stetem Lockern mit der Fleischgabel anbraten
1 Stk	Knoblauch	gepresst	dazugeben
	Salz, roter Pfeffer		dazugeben
50 gr	Tomaten	gehäutet	scharf würzen
5 gr	Mehl		daruntermischen, mit
0.5 dl	Rotwein		bestäuben, lockern, dann mit
			ablöschen und zugedeckt während ca. 10 Min. sieden lassen
100 gr	Mehl		Mehl und Butter zusammen verreiben, bis das Mehl feucht ist
50 gr	Butter		dazugeben
0.35 dl	Wasser		dazumischen und zu einem glatten Teig kneten.
2.5 gr	Salz		
200 gr	Teig	gerieben	Kuchenteig. In Mehl dünn ausrollen, und in quadratische Plätze von 5x5cm ausschneiden.
1 Stk	Eier	aufgeschlagen	Total erkaltete Fleischmasse mit einem Suppenlöffel mitten auf den Teig verteilen. Teigländer mit Ei bestreichen und dann diese diagonal zusammenfalten; andrücken. Es entstehen dann dreieckige Fleischkrapfen. Diese werden dann mit Ei bestrichen und mit der Gabel gestupft. Die fertigen Teigtaschen bis kurz vor dem Gebrauch im Kühlschrank ruhen lassen. Im Ofen bei ca. 220° Grad 15-20 Minuten backen.