

Stadt, Land, Lecker | Teigtaschen mit Lammfüllung

Zutaten Empanada con Cordero

Für den Teig:

- 350 ml Vollmilch
- 350 ml Olivenöl
- 1 kg Mehl
- Salz

Für die Füllung:

- 500 g Lamm-Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 1 Karotte, in Würfel
- 1 rote Paprika
- Tomaten
- 50 g Erbsen
- 15 g Erbsen
- 200 ml Rotwein
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Olivenöl, Milch und Salz in eine Schüssel geben und langsam das Mehl untermischen, bis der Teig eine feste, aber gut formbare Konsistenz hat, etwa wie Mürbeteig. Kühl stellen.

Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Erbsen einige Minuten in Salzwasser abkochen. Paprika mit Thymian und Rosmarin im Ofen grillen, dann schälen. Tomaten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin zerhacken.

Lammhackfleisch in einen Topf geben und mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch dazugeben und mitgaren. Tomatenwürfel dazugeben, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Das restliche Gemüse dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die entstandene Masse abkühlen.

Den Teig ausrollen und größere Kreise ausstechen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln. Die Füllung auf eine Seite der Kreise geben, Teig im Halbkreis umklappen und verschließen.

Teigtaschen bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Rezept: Gabriel Heuberger Muiños

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 09.06.2018