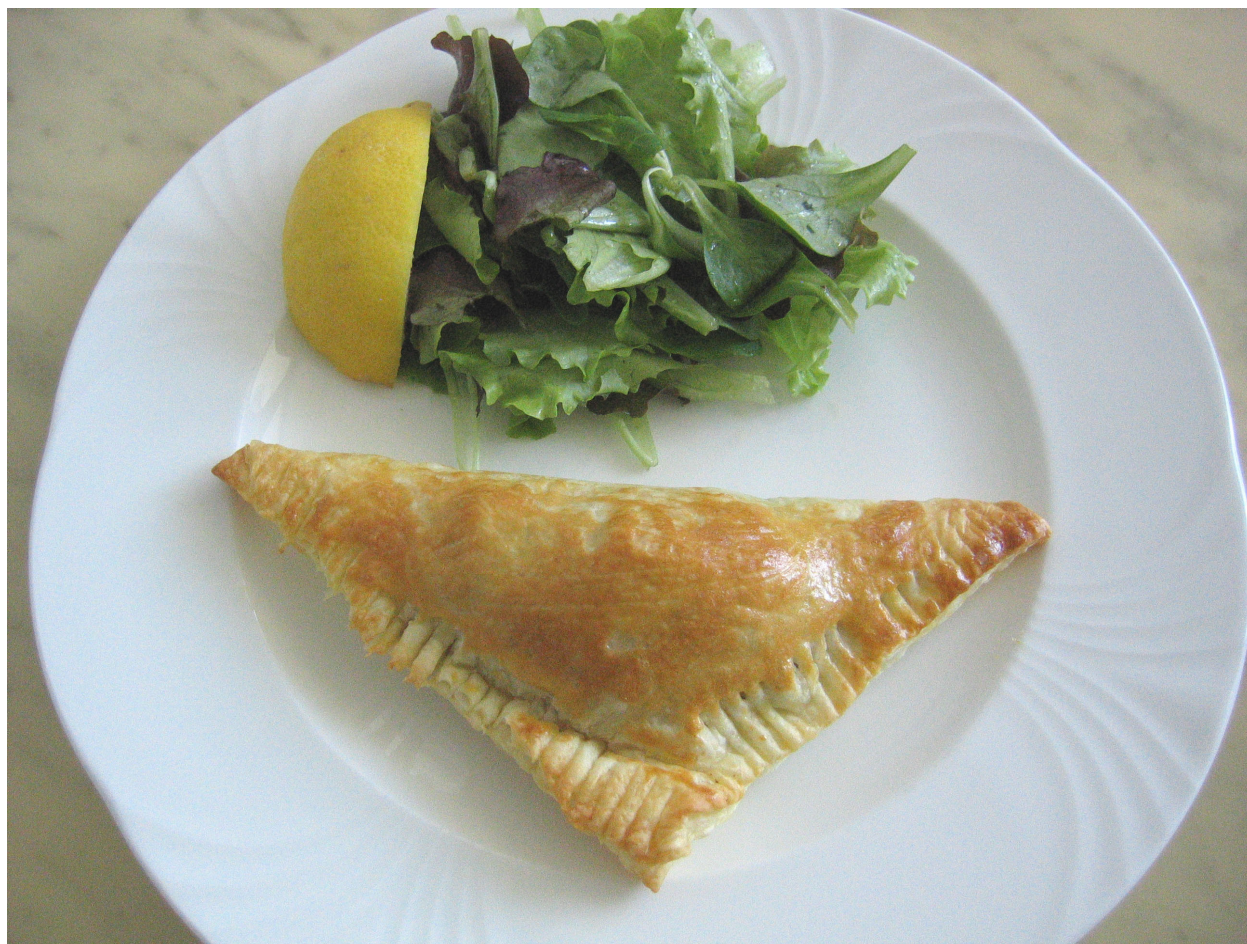


Teigtaschen mit Lammfleisch

Empanadillas de cordero



Zutaten für sechs Stück:

1 Packung frischer Blätterteig
(ca. 300 g)

150 g Lammfleisch gehackt (aus
Schulter oder Keule)

1-2 dünn geschnittene Scheiben
Frühstücksspeck

1/2 Zwiebel

1 EL Olivenöl

1/4 TL Salz

1/4 TL Rosenpaprika, scharf

1 Prise Chilipulver

1-2 Prisen Kreuzkümmel

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Schnittlauchröllchen

1 Ei

1 Eigelb

Besondere Hilfsmittel:

Fleischwolf oder Blitzhacker

1. Lammfleisch und Speck
in Würfel schneiden und
sehr fein zerkleinern.
Lammfleisch am besten
durch den Wolf drehen
oder im Blitzhacker
zerkleinern.

2. Zwiebel schälen und
sehr klein würfeln. Mit
Speck im Öl glasig braten.

3. Gehacktes Lammfleisch
zugeben und krümelig
durchbraten. Mit Salz,
Paprikapulver, Chili,
Kreuzkümmel und Pfeffer
abschmecken. Schnittlauch
und leicht geschlagenes Ei
zugeben und untermischen.

4. Blätterteig auf bemehlter
Arbeitsfläche ausbreiten.
Etwas dünner ausrollen,

falls gewünscht.

5. Aus dem Teig Quadrate
mit einer Kantenlänge von
ca. 12 cm schneiden. Je
ca. 1 EL Füllung darauf
verteilen, die Quadrate zu
Dreiecken zusammenfal-
ten, die Ränder mit einer
Gabel fest andrücken.

6. Backofen auf 200°
vorheizen.

7. Die Teigtaschen mit
größeren Abständen auf
ein mit Backpapier
ausgelegtes kaltes
Backblech legen und 15
Minuten ruhen lassen.

8. Die Teigtaschen mit
Eigelb bestreichen und 20-
30 Minuten backen. Öfters
nachsehen, ob die
Teigtaschen nicht schon zu

dunkel werden, die erforderli-
che Dauer hängt sehr vom
Herd ab.

Hinweise:

Für eine Party rollt man den
Teig dünner aus, schneidet
die Quadrate kleiner und
verwendet als Füllung nur
einen gehäuften TL der
Hackfleischmasse.

Die Garzeit ist dann entspre-
chend kürzer.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40
min, Gesamtzeit ca. 60 min,
Vorspeisen, kleine Gerichte,
warme Häppchen, Imbiss,
Fleisch, Hackfleisch, Lamm,
spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.06.2024