



Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung

Jene Cafès und Straßenstände, an denen Empanadas verkauft werden, sind ein unverzichtbarer Bestandteil der argentinischen Kultur. Welche Füllung sich im Inneren verbirgt, lässt sich am kunstvoll gefalteten Rand, dem sogenannten repulgue, erkennen. Hier besteht die Füllung aus Schinken, Mozzarella und aromatischem Oregano.

Ergibt 8 Stück

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 125 g kalte Butter oder Schweineschmalz in Scheiben geschnitten
- 2 TL Salz
- 1 Ei, verquirlt

Für die Béchamel-Sauce

- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 140 ml Milch
- eine Prise Muskat

Für die Füllung

- 400 g qualitativ hochwertiger Schinken, grob gehackt
- 200 g geriebener Mozzarella
- 1 TL Oregano

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl und Butter oder Schweineschmalz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe vermischen, bis eine grob krümelige Mischung entstanden ist. Das Salz unterrühren und dann unter ständigem Rühren nach und nach 100 ml warmes Wasser und das Ei zugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten verkneten, bis er geschmeidig ist, und dann mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig 3–4 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen – insgesamt sollten es 15 Teigkreise werden. Die Teigkreise zwischen Backpapierquadrate stapeln und bis zum Formen der Empanadas abgedeckt kaltstellen.

Für die Béchamel-Sauce die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Anschließend das Mehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugeben, bis eine glatte Paste entsteht. Nun nach und nach die Milch zugeben und jeweils gut unterrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Sauce bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 – 7 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie einen Löffelrücken überzieht. Die fertige Sauce mit Meersalz abschmecken, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

Schinken, Mozzarella und Oregano in einer Schüssel vermischen, zur Béchamel-Sauce geben und gut unterrühren.

Die Teigkreise aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 2–3 Esslöffel Füllung mittig auf die Teigkreise geben. Die Ränder mit Wasser bestreichen und dann zusammenfalten, sodass halbkreisförmige Täschchen entstehen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken oder mit den Fingern eindrehen und zusammendrücken, um die traditionelle *repulgue*, den verdrehten Rand, zu formen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Empanadas auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backbleche geben, etwa 12–15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig, die Füllung heiß und der Käse geschmolzen ist, und dann sofort servieren.