

Mexikanische Huhn und Gemüse Empanadas

110–120 Min

Zubereitung

1. Die Hefe im Wasser auflösen. In einer anderen Schüssel Mehl und Salz vermischen, dann das Hefewasser und Öl hinzufügen. Zu einem weichen Teig kneten und etwa 10 Minuten lang kneten. Zu einer Kugel formen, in eine geölte Schüssel legen und etwa 1 Stunde gehen lassen.
2. Die Zwiebel in Halbmonde schneiden. In Öl anbraten, bis sie weich ist. Tomatenmark hinzufügen und 1 weitere Minute kochen lassen.
3. Gewürze, Gemüse, Hühnerfleisch und 100 ml Wasser hinzufügen. Unter Rühren 5 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Teig in 10 Kugeln teilen. Diese zu Kreisen ausrollen, die Füllung in die Mitte geben, zusammenfalten und die Ränder verschließen.
5. Die Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200 °C etwa 15–17 Minuten backen.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl, universal
10 g	Hefe, frisch
1 TL	Meersalz jodiert grob
140 ml	Wasser, lauwarm
10 ml	Olivenöl

Für die Füllung:

1	Zwiebel
10 ml	Olivenöl
1 EL	Tomatenpaste
300 g	Gemüsemix, mexikanisch
250 g	Gebratenes Hühnerfleisch
1 EL	Tex-Mex Gewürzzubereitung