

Pikante Rindfleisch-Empanadas mit Kräutersauce

Gesamtzeit **120 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Füllung:

1 kg	Rinderhack
200 ml	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
2	Zwiebeln
25 g	Knoblauch
1	Jalapeño
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Koriander, gemahlen
1 EL	Zitronenabrieb
0,5 TL	Paprikapulver, geräuchert Salz und Pfeffer

Teig:

1 kg	Weizenmehl
1	Ei
150 ml	kaltes Wasser
200 g	Butter Salz gequirltes Ei

Kräutersauce:

250 g	frischer Koriander, fein gehackt
250 g	frische Minze, fein gehackt
500 ml	Olivenöl Saft und Abrieb von 1 Zitrone
3	Knoblauchzehen
1 TL	Zucker Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Füllung: Knoblauch und Jalapeño fein hacken, Zwiebeln würfeln und alles mit Hack- fleisch, Kikkoman Sojasauce, Zitronenabrieb und Gewürzen vermischen.

Teig: Alle Zutaten bis auf das gequirlte Ei zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Gekühlten Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Füllung geben und halbmondförmig zuklappen. Empanadas auf ein Backblech legen, mit gequirltem Ei einpinseln und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen je nach Größe 30-45 Minuten backen.

Sauce: Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.