

KOLUMBIANISCHE EMPANADAS

Zutaten: 1 kg Rindfleisch
6 Kartoffeln
1 kg Maismehl (Harina PAN)
2 Lauchzwiebeln
1 Prise Salz
Öl zum Frittieren

Die Empanadas vorbereiten:

- 2 Lauchzwiebeln waschen und in kleine Stücke schneiden
- 6 Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
- das Fleisch waschen und ebenfalls klein schneiden
- das Fleisch zusammen mit den Kartoffeln, den Lauchzwiebeln in einen großen Kochtopf mit Wasser und Salz geben, bei mittlerer Hitze garen
- Kartoffeln pürieren und mit dem Fleisch mischen
- das Maismehl mit etwas Wasser und Salz gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht
- den Maismehl-Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und daraus etwa handgroße Kreise schneiden
- in die Mitte einen Esslöffel der Püremasse geben
- die Ränder über der Mitte hin zusammenklappen, so dass sie Halbkreise bilden - und dann mit einer kleinen Gabel am Rand entlang zusammendrücken

Die Empanadas frittieren:

- in einer Fritteuse oder einer großen Pfanne Öl erhitzen
- die Empanadas vorsichtig hineinlegen und goldbraun braten
- anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier legen
- auf einer großen Platte servieren

Fertig sind die Empanadas!