



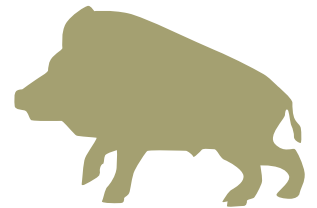
Fotos: Julia Döttling



# REVIERSNACK

## Empanadas vom Wild

VON LJV-GASTREBELLIN JULIA DÖTTLING



### ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

#### TEIG

- > 450 g Mehl
- > 100 ml Milch
- > ½ Würfel Hefe
- > 1 Prise Zucker
- > 150 g Naturjoghurt
- > 110 g Öl
- > 1 TL Salz
- > 1 Eiweiß
- > 1 Pck. Backpulver

#### FÜLLUNG

- > 500 g Wild-Hackfleisch (Wildart nach Belieben)
- > 3 Schalotten
- > 1 Knoblauchzehe
- > ½ Paprika
- > je 80 g schwarze und grüne Oliven vom Markt
- > 150 g Kräuter-Feta
- > 5 getr. Tomaten
- > 3 EL Tomatenmark
- > Salz, Pfeffer
- > Frische Petersilie
- > 3 EL Wildschärfe
- > Eigelb und Milch zum bestreichen

#### AUSSERDEM

- > Ausstechkreis Ø 12 cm

### ZUBEREITUNG

- > Hefe mit lauwarmer Milch anrühren. Gemeinsam mit den restlichen Teigzutaten gut durchkneten und zugedeckt beiseitestellen.
- > Schalotten klein würfeln, in einer Pfanne glasig dünsten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Hackfleisch scharf anbraten. Schalotten wieder hinzufügen, Knoblauch fein würfeln oder pressen, Paprika klein würfeln und gemeinsam mit dem Tomatenmark in die noch warme Masse geben. Oliven, Feta und getrocknete Tomaten klein würfeln und anschließend in die etwas abgekühlte

Masse geben. Mit dem Wildrebellens-Gewürz „Wildschärfe“, Salz und Pfeffer (nach Belieben) abschmecken. Petersilie fein hacken und unter die kalte Masse heben.

- > Teig auswellen, Kreise ausstechen. 1 EL Füllung in die Mitte geben (an den Rändern darf keine Masse sein) und zur Tasche zusammenklappen. Ränder anschließend eindrehen oder mit einer Gabel zusammendrücken.
- > Mit Ei-Milch-Gemisch bestreichen.
- > Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160 °C) ca. 25 Min. backen bis sie braun sind.

#### Tipp:

Ähnlich dem Belag einer Pizza sind den Zutaten der Füllung keine Grenzen gesetzt. Alles kann, nichts muss, ganz nach persönlichem Gusto.