

# Empanadas Árabes

## Zutaten für acht Stück

- 500 g Hackfleisch
- 4 Zwiebeln
- 6 Tomaten
- 750 g Zitronen
- Salz, Oregano, Chili
- 500 g Mehl
- 50 g Schweineschmalz
- 225 ml Wasser



## Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken
2. Tomaten fein würfeln
3. Zitronen auspressen
4. Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Zitronensaft vermischen
5. Mit Gewürzen abschmecken und zwei Stunden ziehen lassen
6. Mehl, Schmalz, Wasser und 10 g Salz zu einem glatten Teig kneten
7. Sechs mal Teig ausrollen, mit Mehl bestäuben, in der Mitte falten, um 90 Grad drehen
8. Eine halbe Stunde gehen lassen
9. Teig sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen, runde Formen ausstechen
10. Füllung auftragen und die Formen dreieckig zuklappen, dabei in der Mitte eine kleine Öffnung lassen
11. Bei ca. 175 Grad Celsius ca. 10 Minuten backen