Empanadas, gegrillte Bohnen & Haus-Saucen

Zutaten:

Für die Empanadas:

- 1 Zwiebel
- ½ Karotte
- 1 kleine rote Spitzpaprika
- ca. 2 EL Olivenöl
- 500 g Rindshackfleisch
- ½ TL edelsüsses Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 250 ml kaltes Wasser
- 150 g Butter
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei

Ausserdem:

- 500 g grüne Bohnen
- 1 TL Salz
- 1 TL Natron
- 1 EL Olivenöl
- Haus-Saucen

Zubereitung:

1. Für die Empanadas die Zwiebel und die Karotte schälen, die Spitzpaprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und alles würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse beigeben und glasig dünsten. Das Hackfleisch und die Gewürze hinzufügen und weiterbraten. Die Füllung im Kühlschrank ziehen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Das Wasser portionsweise unterrühren. Die Butter in Stücken darunterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig ca. 3 mm dick auswallen und mit einem Ausstecher oder einem Glas 10-12 cm grosse Kreise ausstechen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Jeweils 2-3 EL Hackmasse mittig in die Teigkreise geben. Die Ränder des Teiges mit Wasser benetzen. Den Teig zusammenklappen und mit einer Gabel festdrücken.
5. Die Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Für ca. 25 Minuten in der Ofenmitte goldbraun backen.
6. Die Bohnen gründlich waschen. Zum Blanchieren reichlich Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Natron und Salz hinzugeben. Die Bohnen portionsweise ca. 3 Minuten ins Wasser geben. Danach mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und sofort in Eiswasser abschrecken.
7. Die Bohnen vorsichtig trockentupfen und nach Geschmack in wenig Öl braten.
8. Die Empanadas zusammen mit Haus-Saucen und den gegrillten Bohnen geniessen.