

# Rezept Mai 2013 - Empanadas mit Huhn und Chorizo

Hauptgericht



## Zutaten

3	Hähnchenschenkel	3 EL	Grüne Oliven
1 TL	Salz	3 EL	Rosinen (WL)
	Schwarzer Pfeffer	120 ml	Weißwein
	Gutes Olivenöl (WL)	120 ml	Hühnerfond
2	Große Zwiebeln		Chili-Flocken
2	Große Knoblauchzehen	650 g	Mehl
3	Kleine spanische Chorizos	100 g	Schweineschmalz
	Mildes Paprikapulver (WL)		

## So geht's

1. Füllung zubereiten. Hähnchenschenkel salzen und pfeffern, in 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

2. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch klein hacken, mit den Lorbeerblättern in die Pfanne geben, leicht anbräunen. Chorizo-Wurst klein würfeln und Paprikapulver 1 Min. mitgaren. Oliven, Rosinen, Wein und Fond dazugeben, leicht aufkochen lassen. Die Hähnchenschenkel mit dem ausgetretenem Saft zurück in die Pfanne geben und alles bei geringer Hitze 25-30 Min. köcheln lassen. Zwischendurch ein mal wenden. Ca. ½ Std. abkühlen lassen.

3. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden, Lorbeerblätter entfernen, alles mischen und mit Salz und Pfeffer und Chili abschmecken, Darf ruhig etwas scharf sein.

4. Teig ausrollen, füllen, mit Eigelb bestreichen, bei 200° 20 Min backen.