

Seminarunterlagen

- Fleischschnitte argentinisch
- Typische Fleischschnitte
- Rezepte
 - Postres (Nachspeisen)
 - Empanadas

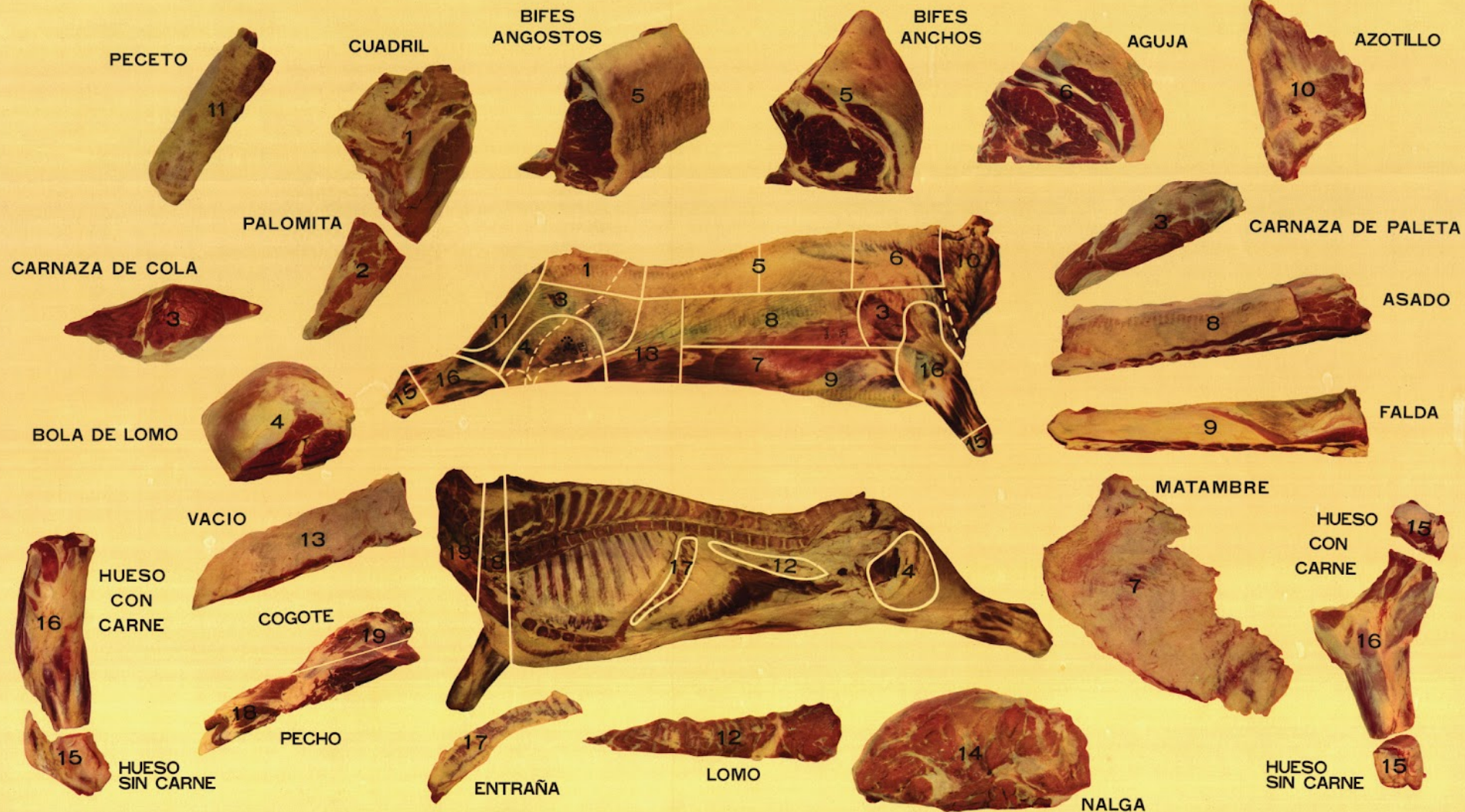


JUNTA NACIONAL DE CARNES

LEY 11.747

SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

CORTES OFICIALES PARA RESES DE NOVILLOS, VACAS, VAQUILLONAS Y NOVILLITOS



Entrecôte

Auch Rib-Eye-Steak genannt. Ein aromatisches Steak aus dem vorderen Rippenstück.

Dem Fettkern und der Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Geschmacksstärke und Saftigkeit.

Rumpsteak

Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten und schmeckt wegen des kleinen Fettrandes saftig.

Die Marmorierung macht das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

Filet-Steak

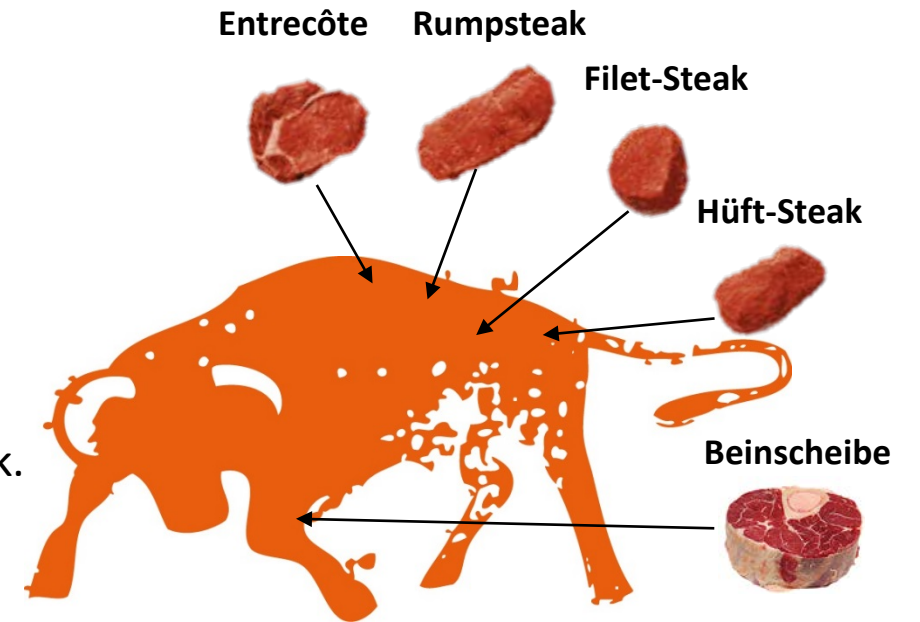
Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende.

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Fleisch seinen Geschmack.

Hüft-Steak

Ein zartes, fettfreies Steak aus dem besten Teil der Keule.

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den frischen und herzhaften Geschmack.



Budín de Pan

Brotpudding, für 6 Portionen
300 g Zucker
300 g Weißbrot vom Vortag
½ l Milch
½ Vanilleschote
1 Biozitron
4 Eier
2 große Äpfel

Wenn gewünscht: 100 g Rosinen, 1 El Zimt

In einem Topf 100 g Zucker karamellisieren lassen und den Karamell in eine feuerfeste Auflaufform gießen, die bereits im warmen Wasserbad steht. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und darüber legen.

Die Milch mit dem Mark der Vanilleschote und dem Schalenabrieb der Zitrone erwärmen, dann 200 g Zucker zufügen und die Eier unterschlagen. Diese Mischung nun über die Brotscheiben gießen und mindestens 20 Minuten weichen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden, fächerartig auf die Brotmasse legen und mit Zimt bestreuen.

Im Wasserbad im Backofen bei 175 °C, vorgeheizt, etwa 35–40min backen.

Warm oder kalt servieren.

Der klassische Brotpudding wird ohne Äpfel zubereitet, gerne werden Rosinen zugegeben.



Turrón de Quaker

Für eine Kastenform, 25 cm.

1 Doppelpackung Butterkekse

200 g Butter

12 El Zucker

12 El Milch

12 El Haferflocken, zart

10 El ungesüßter Kakao

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, sodass oben genügend Folie übersteht.

Alle Zutaten, außer die Butterkekse, in einem geeigneten Topf erwärmen und gut rühren.
Es muss eine glatte, gleichmäßige Masse werden. Evtl. wieder etwas erkalten lassen.

Nun die erste Lage Butterkekse in die Form legen, etwa die gleiche Höhe an Schokoladenmasse darauf streichen, wieder Kekse, und so weiter.
Als Abschluss Kekse. die Folie darüber legen und die Form kalt stellen.

Am nächsten Tag stürzen und in Scheiben schneiden.

Diese Nachspeise eignet sich gut zum Einfrieren.



Empanadateig

für ungefähr 35 Stück.

500 ml Wasser

1 ½ El grobes Salz miteinander aufkochen und in eine Schüssel füllen und
50 g Schweineschmalz zugeben. Wenn es abgekühlt ist,

900–1000 g Mehl zugeben und einen glatten, elastischen Teig herstellen,
mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Der Empanadateig kann am Vortag hergestellt werden – auch Einfrieren ist möglich.



Empanadas Salteñas

ca. 36 Stück



Zutaten: Empanadeteig von 1 kg Mehl

1 kg	Rindfleisch aus der Keule	grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle
120 ml	Schweineschmalz, oder Olivenöl extra vergine	1 El rote Chilliflocken
3 El	Butter	½ Tl Kreuzkümmel im Mörser zerkleinert
2 große Kartoffeln,	geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten	4 große Eier, hart gekocht
2 mittlere Zwiebel,	sehr fein geschnitten	wenn gewünscht: Rosinen
8 Frühlingszwiebel,	in feine Ringe geschnitten, grün und weiß getrennt	

Die Kartoffel in Salzwasser ankochen und auf kleiner Flamme ca. 10min garen. Abschütten und beiseite stellen.

Das Fleisch von evtl. Häuten und Knorpel befreien und mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Salz und Pfeffer würzen, gut durchmischen.

Nun das Fleisch in Portionen mit dem Schmalz in einer großen Pfanne bei starker Hitze anbraten und zum Auskühlen auf ein Blech geben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, erst die Zwiebel, dann den weißen Teil der Frühlingszwiebel glasig dünsten, abkühlen lassen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebel, sowie die Gewürze unterrühren.

In einer größeren Schüssel alle Zutaten sorgfältig vermischen und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt auskühlen lassen.

Die Füllung kann schon am Vortag zubereitet werden.

Zum Füllen der Empanadas einen Teigkreis auf die Hand legen, mit Wasser anfeuchten, 1 El Füllung in die Mitte geben, zur Hälfte zuklappen und in Falten zusammendrücken. Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 220°C etwa 15min backen.

Heiß servieren.

Alternativ können die Ränder der Empanadas auch mit einer Gabel zusammengedrückt werden.

Empanadas mit Thunfischfüllung

etwa 24 Stück

½ Rezept Empanadateig
3 Dosen Thunfisch in Öl
2 Knoblauchzehen
1 grüne Paprikaschote
4 Frühlingszwiebel
1 TI Chilliflocken
3 El Olivenöl
grobes Salz
Pfeffer aus der Mühle

Den Thunfisch in einem Sieb etwas abtropfen lassen;

die Paprikaschote halbieren, Kerngehäuse entfernen waschen und in feine Würfel schneiden.
Die Lauchzwiebel waschen und in Röllchen schneiden, grün und weiß getrennt bereitstellen.

Knoblauch schälen, fein hacken und im Olivenöl anschwitzen, Paprikawürfeln, sowie das weiße der Frühlingszwiebel zufügen und mitdünsten.
Danach den Thunfisch und die Chilliflocken unterrühren, kräftig abschmecken. Vom Herd nehmen und den grünen Teil untermischen.

Abkühlen lassen und die Empanadas füllen und mit Eigelb bestreichen im vorgeheizten Backofen bei 250 °C backen.



Empanadas mit Käsefüllung

etwa 25 Stück

½ Rezept Empanadateig
300 g Frischkäse, vollfett und natur
500 g Käse, gerieben – am besten 3 Sorten
Pfeffer aus der Mühle

Die Zutaten mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse vermengen und damit die Empanadas füllen, mit Eigelb bestreichen und bei 250 °C ca. 12 Min backen.

Empanadas können gut im rohen Zustand eingefroren werden.

Die Erfahrung hat aber gezeigt, dass die Käsefüllung beim Backen zu dünnflüssig wird und die Empanadas nicht schön werden. Dann lieber im gebackenen Zustand einfrieren und später nur kurz aufbacken.



Empanadas mit Spinatfüllung

etwa 20–24 Stück

½ Rezept Empanadateig

500 g Blattspinat, TK- wirklich den besten kaufen!

300 g Frischkäse, vollfett und natur

Salz, Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Den Spinat über Nacht in einem Sieb auftauen lassen.

Am nächsten Tag gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Frischkäse mischen und gut mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Portionen formen und die Empanadas damit füllen.

Mit Eigelb bestrichen bei 250 °C im vorgeheizten Backofen backen.

