

Kuchen Backen Rezepte

Churer Fleischkuchen

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Rind, Gemüse, Schweiz

450 g Teig	-gehackt
-Mürbe- o.Kuchenteig	1 Essl. Bratbutter
500 g Rindfleisch	1 dl Rotwein
-gehackt	1 dl Sauerrahm
50 g Speckwürfel	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
-gehackt	Muskat
1 Karotte	Majoran
-geraffelt	1 Ei
1 Bd. Petersilie	

Die gehackte Zwiebel in der heißen Butter dünsten, die Speckwürfel dazugeben und kurz mit braten. Fleisch und Karotte dazugeben und unter Wenden gut anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Den Sauerrahm zufügen und würzen. Auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und in der Pfanne erkalten lassen.

Zwei Drittel des Teiges auswallen und auf ein ausgebuttertes Kuchenblech von 24 cm Durchmesser (bezogen auf 4 Personen) legen, Rand etwas überhängen lassen. Die ausgekühlte Füllung auf dem Teigboden verteilen.

Den Teigrand des Bodens leicht zurück biegen und mit Eiweiß anfeuchten. Aus dem letzten Drittel des Teiges den Deckel auswallen und gut andrücken.

Den Deckel mit Eigelb bestreichen und eventuell mit ausgestochenen Teigresten verzieren. Den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei mittlerer Hitze (180-200 Grad) ca. 50 Minuten goldbraun backen und warm zu Salat servieren .