

«Churer Fleischtorte»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept für ca. 4 Pers.



Für den Teig:

400 Gramm Mehl
150 Gramm Margarine
1 TL Salz
2 dl Wasser
1 Eigelb

Das Mehl, die Margarine und das Salz miteinander verreiben, 2 dl Wasser, 1 Eigelb mischen, zum Mehl geben, zusammenarbeiten und etwas ruhen lassen.

Für die Füllung:

500 Gramm gemischtes Hackfleisch
50 Gramm Speck fein geschnitten
1 dl Rahm
1 Brötli gewürfelt, etwas heisse Milch
1 Zwiebel
Salz, Muskat, Pfeffer

Das Hackfleisch und den Speck mit dem Rahm vermischen. Das Brötli in heisser Milch einweichen, gut ausdrücken und mit der Zwiebel zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut mischen.

Formen:

Aus zwei Dritteln des Teiges ein Kuchenblech (30cm Durchmesser) belegen, mit einer Gabel gut einstechen und die Füllung darauf verteilen. Aus dem Rest des Teiges einen Deckel auswallen und darüberlegen. Den Deckel mit Ei bestreichen und mit einer Gabel leicht einstechen.

Backen:

im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

An Guata mitanand!