Churer Fleischtorte

Rezept und Foto aus: graubuenden.ch

Zutaten 4 Personen

Teig
- 400 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 TL Salz
- 2 dl Wasser
- 1 Eigelb

Füllung
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 50 g Speck, fein geschnitten
- 1 dl Rahm
- 1 Brötli gewürfelt heisse Milch
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereiten

Fleischtorte: Das Mehl, die Margarine und das Salz miteinander verreiben, 2 dl Wasser, 1 Eigelb mischen, zum Mehl geben, zusammenarbeiten und etwas ruhen lassen.
Füllung: 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 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: 50 Minuten bei 230°