

Churer Fleischtorte



Hauptgang für 6 - 8 Personen

Einkaufsliste

**300 g Dinkel- /oder Weissmehl
Salz**

**150 g Butter
1 Ei 63 g
Milch**

**1 Weggli oder Mutschli
1 dl Milch**

**500 g Hackfleisch gemischt
Bratbutter**

1 grosse Zwiebel

100 g Speckwürfeli

1 dl Rotwein

1 dl Rahm

Salz

Pfeffer

ev. Fleischgewürz

Paprika

Majoranblättchen

oder Majorangewürz

1 Ei

Vorbereiten Teig

- a 300 G Dinkel- / oder Weissmehl mit 1 Teelöffel Salz mischen.
- b 150 g kalten, in kleine Stücke geschnittenen Butter dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben und dann eine Mulde bilden.
- c 1 Ei mit 2-3 Esslöffel Milch verquirlen und in die Teigmulde geben.
- d Rasch zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht kneten.
- e Teig in eine Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Zubereiten Füllung

- f Das Weggli oder Weissmehlmutschli in kleine Stücke würfeln und mit 1 dl Milch quellen lassen.
- g Das Hackfleisch in kleinen Portionen mit Bratbutter anbraten und in einem Geschirr beiseite stellen.
- h 1 Zwiebel fein hacken und zusammen mit 100 g Speckwürfeli andämpfen.
- i Das angebratene Fleisch dazugeben und vermischen.
- k Mit 1 dl Rotwein (alternativ alkoholfreien Apfelwein) ablöschen.
- l 1 dl Rahm und die eingeweichten Brotstücke dazugeben und alles abschmecken mit Salz, Pfeffer, ev. Fleischgewürz, Paprika und ev. frisch gehackten Majoranblättchen oder Majoranpulver.
- m Alles gut vermischen und auskühlen lassen.

Zubereiten Fleischtorte

- n Teig auswallen zu einer Rondelle von ca. 30cm und einmal zu ca. 26cm
- o Runde Backform mit Backtrennpapier auslegen und grösseren Teig in die Form legen den Seitenrand hochziehen.
- p Eigelb und Eiweiss trennen, Eiweiss leicht aufschlagen und mit dem Fleisch vermischen.
- q Fleischfüllung in Teigform verteilen, Teigdeckel darauflegen, Ränder abschneiden und gut andrücken und mit Gabel einstechen.
- r Eigelb mit wenig Rahm mischen und auf den Teig verstreichen.
- s In der unteren Hälfte des auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.
- t Servieren mit gemischtem Salat oder gedämpftem Gemüse.