

Bündner Küche - Churer Fleischtorte

(Rezept für 1 Torte)

Teig:

350 g Mehl
200 g Butter
2 Eier
1 dl Milch/Wasser
1 TL Salz

Fleischfüllung:

600 g Hackfleisch, gemischt
50 g Speckwürfeli
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
1 Semmeli in 1 dl Milch eingeweicht
0,5 dl Rotwein
2 dl Halbrahm
frischen Majoran, Salz, Pfeffer und Paprika
2 Tomaten ohne Haut und Kerne
1 Eiweiss und 1 Eigelb

Für den Teig Salz und Butter zum Mehl geben und verreiben. Einen Kranz formen und Eier, Milch und Wasser in die Mitte geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Folie einwickeln und mind. 1 Stunde kühl stellen.

Für die Füllung wenig Olivenöl in eine grosse Bratpfanne geben. Die geschnittene Zwiebel und den Speck begeben und andünsten. Das Fleisch dazu geben und mit dünsten (ohne Farbe). Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Das eingeweichte Semmeli ausdrücken und mit der Petersilie zur Masse geben. Mit dem Rahm vermischen und nochmals 5 Minuten leicht kochen lassen. Die Masse mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Die Tomaten in Würfelchen schneiden und dazumischen.

Eine Backform buttern und mehlen.

2/3 des Teiges auswallen und in die Backform geben, ca. 2 cm über den Rand lappen lassen.

Kalte Fleischfüllung auf dem Teig verteilen und den überlappenden Teigrand in die Mitte klappen. Den Rand mit Eiweiss bestreichen. Den restlichen Teig auswallen und als Deckel auf die Fleischfüllung legen. An den Rändern leicht andrücken.

Die Teigreste nochmals auswallen und in Streifen schneiden (Dekorieren des Deckels). Jetzt die Torte noch mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel Löcher in den Teigdeckel stechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Vor dem Schneiden ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann läuft kein Saft aus. Dazu kann man einen schönen Saisonsalat servieren.