

Spezialitads dal Grischun



CHURER FLEISCHTORTE

Eine beliebte Zutat auf dem Bauernbuffet

Zutaten

(für 4 Portionen - Blech 24 cm Ø)

Für den Teig:

350 g Mehl
200 g Butter
1 TL Salz
2 Eier, 170 g Butter
1–2 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)

Für die Füllung:

1 Brötchen (Baguette) wenig Milch
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
20 g Butter
600 g gehacktes Rindfleisch
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Majoran
2 Salametti
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

(ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde
Zubereitungszeit)

- Das Mehl sieben und mit der Butter und dem

Salz verreiben. Dann die Eier verquirlen und mit wenig Milchwasser unter den Teig arbeiten. Je nach Grösse der Eier noch etwas Flüssigkeit beifügen und den Teig gut durchkneten. 1/2 Stunde ruhen lassen.

- Das Brötchen (Baguette) in Milch einweichen, ausdrücken und zerpfücken. Die Petersilie und die Zwiebel fein hacken und in der erhitzten Butter durchdünsten. Diese vorbereiteten Zutaten zum Fleisch geben und mit dem Rahm vermischen. Nach Belieben würzen und von Hand gut durchkneten. Die Salametti schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Dann 2/3 des Teiges auswallen und damit ein Backblech so auslegen, dass der Rand ca. 1 cm überlappt. Die Fleischmasse einfüllen, glattstreichen und die Salametti-Rädchen darauf verteilen. Den Rest des Teiges auswallen und auf die Fleischfüllung legen. Das Ei trennen und mit dem Eiweiss den Rand des Teigdeckels bestreichen. Den Teigrand des Bodens überschlagen und auf dem Deckel andrücken. Von den Teigresten Garnituren ausstechen und damit die Torte verzieren. Mit Eigelb bestreichen und einige Male mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei circa 220 Grad 45 - 50 Minuten backen.

Dazu einen grünen Salat servieren.