

## CHURER FLEISCHTORTE

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 50 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 1 Stunde*

*Backen: ca. 35 Minuten*

*Für 4-6 Personen*

1 Blech von 24 cm Ø

Butter für das Blech

#### **Teig:**

300 g Mehl

1 TL Salz

150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei

2-3 EL Milch oder Wasser

#### **Füllung:**

1 Weissmehlbrötchen (Semmeli, Mütschli), klein gewürfelt

1 dl Milch

500 g Hackfleisch, gemischt

Bratbutter oder Bratcrème

100 g Speckwürfelchen oder Salsiz, klein gewürfelt

1 grosse Zwiebel, gehackt

1 dl Rotwein oder alkoholfreier Apfelwein

1 dl Rahm

1 EL gehackte Majoranblättchen

1 TL Salz

Paprika

Pfeffer aus der Mühle

1 Eiweiss

1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt



### ZUBEREITUNG

**1** Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Milch oder Wasser verquirlen, in die Mulde giessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 50-60 Minuten kühl stellen.

**2** Füllung: Brötchen mit der Milch beträufeln, quellen lassen.

**3** Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten. Speck oder Salsiz mitbraten. Zwiebel dazugeben, mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, einkochen. Rahm und eingeweichtes Brötchen beifügen, gut mischen, würzen und auskühlen lassen.



**4** Teig halbieren, je eine Rondelle von 26 und 30 cm Ø auswallen. Grössere Rondelle ins bebutterte Blech legen. Beide Teige kurz kühl stellen.

**5** Füllung mit dem Eiweiss mischen, auf dem Teig im Blech verteilen. Vorstehende Teigränder über die Füllung legen, Teigrand mit Eigelb bestreichen. Teigdeckel auflegen, vorstehende Ränder wegschneiden, Teig gut andrücken. Teigdeckel mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Dazu passt ein gemischter Salat oder gedämpftes Gemüse.

