

Fleisch-Zwiebel-Pie

Für 4 Personen

400 g geschnetzeltes Schweinefleisch, 1 EL Bratbutter, 100 g Speckwürfeli, 3-4 Salbeiblätter, 2-3 grosse Zwiebeln, 2 Äpfel, ½ dl Weiss- oder Apfelwein, Salz, Pfeffer, 1 rund ausgewallter Kuchenteig, 1 Ei.



Das Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und anrichten. Im Bratenfond die Speckwürfeli glasig braten, Salbei, feine Zwiebelringe und dünne Apfelschnitze beifügen und kurz mitdämpfen. Mit Wein ablöschen und würzen. In eine Pieform füllen, abkühlen lassen. Das Fleisch darüber verteilen. Die Aussenseite der Form mit Eiweiss bestreichen, den Teig locker darüber legen, gut ankleben. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen mit Heissluft bei 190 Grad oder mit Ober-Untérhitze bei 220 Grad 20 Minuten backen.