

## HACKFLEISCHKUCHEN

### ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 4-6 Personen

1 Blech von 28-30 cm Ø

500 g Kuchenteig

3 Tranchen Modellschinken

Füllung:

500 g Gehacktes, z. B. Dreierlei

Bratbutter oder Bratcrème

50 g Speckwürfelchen

2 Zwiebeln, fein gehackt

je 75 g Rüebl und Lauch, fein gewürfelt

2 EL Mehl

2 EL Tomatenpüree

1 dl Rotwein oder Fleischbouillon

2 dl Fleischbouillon

2 EL Majoran, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt, zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

**1** 2/3 des Teiges rund auswallen. Ausgebuttertes Blech damit auslegen, sodass der Teigrand 1-2 cm über den Rand vorsteht. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Schinken darauf legen. Restlichen Teig ebenfalls rund (x 28-30 cm) auswallen. Beides kühl stellen.

**2** Für die Füllung Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Speckwürfel und Gemüse kurz mitbraten. Mehl und Tomatenpüree zugeben, mit Rotwein oder Bouillon ablöschen. Fleischbouillon dazugießen. Etwas einkochen, würzen und abkühlen lassen.

**3** Die Fleischfüllung auf dem mit Schinken belegten Teigboden verteilen. Teigrand innen mit Eigelb bestreichen. Teigdeckel darauf legen. Teigländer gut zusammendrücken und nach oben stehen lassen. Mit dem restlichen Ei bestreichen. Teigdeckel mit einer Gabel einstechen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30 - 40 Minuten backen.

Dazu passen Gemüse oder gemischter Salat.

Der Fleischkuken kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Je nach Saison anderes Gemüse oder Pilze verwenden.

Schneller gehts mit zwei rund ausgewallten Kuchenteigen.

