

# Das Rezept

## Kartoffel-Hackfleisch-Kuchen



### Für 4 Personen

Teig: 200 g Gschwellti, geschält, an der Bircher-rafel gerieben, 175 g Mehl, ½ TL Salz, ½ TL Backpulver, 50 g Butter, flüssig, ausgekühlt,

1 kleines Ei, verquirlt. Belag: 250 g gehacktes Rindfleisch, Bratbutter oder Bratcreme, 350 g Kürbis, geschält, entkernt, an der Röstiraffel geraffelt, 1,5 dl Weisswein oder Bouillon, 1,8 dl Saucen-Halbrahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Thymian, Blättchen abgezupft.

**Teig:** Gschwellti, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Butter und Ei zugeben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gepackt 30 Minuten kühl stellen. Teig auf Mehl auswallen. Agebutterttes Blech damit belegen, mit einer Gabel einstechen. Für den

**Belag:** Fleisch in der Bratbutter anbraten. Kürbis begeben, kurz mitbraten. Mit der Flüssigkeit ablöschen, zugedeckt 5 Minuten köcheln. Saucenrahm darunter mischen, würzen. Belag auf dem Teigboden verteilen. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25 bis 30 Minuten backen, garnieren. Wie bringe ich den Teig gut aufs Blech?

**Videotipp:** Unter [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte) finden Sie ein Video zu: «geriebener Teig».

**swissmilk**

Weitere 5000 Rezepte unter [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)