

Sendung: Ratgeber
Datum: 13. November 2006
Sendezeit: 11.10 Uhr
Redaktion: Myriam Zumbühl

Pies!

Pies stammen ursprünglich aus der britischen Küche - und sind nichts anderes als ein Eintopf, der mit Teig abgedeckt und im Ofen goldig gebacken wird. Pies können salzig-pikant oder zuckersüss sein. Egal wonach Ihnen der Sinn steht: gerade jetzt im Herbst kann einem an einem kalten Tag nichts Besseres passieren als ein frisch gebackener Pie. Der nicht nur die kalten Hände, sondern auch die Seele schön wärmt.

Kleine Fenchel-Gruyère Pies

Perfekt zu einem Glass Weisswein oder wenn es zum Salat etwas mehr sein darf.

Ein rund-ausgewallter Blätterteig (ca. 270g)
ein verquirltes Ei, zum Bestreichen

Für die Füllung

2 Esslöffel Olivenöl
eine kleine Zwiebel, fein gehackt
ein kleiner Fenchel, in feine Würfelchen geschnitten
1 Teelöffel Fenchelsamen (als Alternative geht auch Anis)
25g Butter
75g Gruyère, fein gerieben
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Den Ofen auf 220° vorheizen.

Für die Füllung das Olivenöl mit der Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Zwiebel mit dem Fenchel und den Fenchelsamen darin ca. 15 Minuten weich dünsten. Den Käse daruntermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Auskühlen vom Herd nehmen.

Den ausgewallten Blätterteig mit einem scharfen Messer in 12 Triangel / Dreiecke schneiden (genauso wie Sie das mit den Schinkengipfeli machen würden). Die Füllung gleichmässig auf den oberen Teil des Triangels geben und diesen von Aussen nach Innen zu einem Gipfel



Schweizer Radio DRS1

aufrollen. Die Gipfelspitzen zum Schluss zusammenfügen, damit ein kleines "Päckli" entsteht und die Füllung im Teig gut darin verschlossen ist. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit den restlichen Triangel gleich weiterverfahren. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und in der Mitte des Ofens für ca. 20 Minuten knusprig-braun backen.

Noch warm servieren!

Käse-Kartoffel Pie

Ein wunderbarer Seelentröster, wenns draussen grausig kalt ist!

Für eine ofenfeste, rechteckige Form mit Rand von ca. 20x25cm Durchmesser

Für den Teig

200g Weismehl

eine Prise Salz

150g Butter

50g Cheddar- oder Parmesankäse, gerieben

2-3 Esslöffel Wasser

2-3 Esslöffel Milch, zum Bestreichen

Für die Füllung

3-4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

125g Gruyère Käse, gerieben

4 grosszügige Esslöffel Creme Fraîche (ca. 180 ml)

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

500g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und an der Raffel fein gescheibelt

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für den Teig das Mehl mit dem Salz vermischen, die Butter mit den Fingerspitzen (oder in der Küchenmaschine) in die Masse reiben, bis eine sandige Masse entsteht. Den Käse untermischen und während dem Mischen nach und nach wenig Wasser begeben, bis der Teig sich zusammenfügt. Zu einer Kugel formen, mit der Handfläche flach drücken und in Klarsichtfolie für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die ofenfeste Form mit etwas Backtrennpapier auskleiden.

Ca. 175g vom gekühlten Teig zwischen 2 Backtrennpapier so auswallen, damit die Form damit ausgekleidet werden kann.



Schweizer Radio DRS1

Die Frühlingszwiebeln, den Käse, Creme Fraîche und Schnittlauch in einer Schüssel gut vermischen, mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abwechselnd mit der Füllung in die Form legen. Die Teigländer mit etwas Milch bestreichen. Den restlichen Teig zu einem passenden Deckel auswallen und die Füllung damit belegen. Die Ränder mit den Fingern oder Gabel gut andrücken.

Pie mit Milch bestreichen und für ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Temperatur danach auf 160° reduzieren und für weitere 40 Minuten weiterbacken, bis der Teig golden und die Kartoffelfüllung fertig gekocht ist (Messerprobe!).

Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen (Füllung ist sehr heiss!) und in grosszügigen Stücken mit einem Salat servieren.

Apfelpie mit Käseteigkruste

Der Duft von Apfel und Käse hat schon immer harmoniert. Darum musste natürlich auch etwas Käse in diesen süssen(!) Kuchen.

Für eine runde Kuchenform mit hohem Rand mit einem Durchmesser von ca. 23 cm

Für den Teig

350g Weissmehl

150g Zucker

150g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

2 Eigelb

50g geriebener Parmesan oder Gruyère-Käse

Für die Füllung

ca. 850g Gala Äpfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

2 saure Kochäpfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

150g Zucker

Saft einer halben Zitrone

eine Prise Zimt, nach Belieben

Vanille- oder Zimtzucker und/oder geschlagener Rahm, zum Servieren

Die Kuchenform mit einer Rondelle Backtrennpapier belegen.

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker vermischen und die Butter mit den Fingerspitzen rasch (oder in der Küchenmaschine) verarbeiten, bis eine sandige Masse entsteht. Den Käse und die beiden Eigelbe dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn dieser etwas zu trocken ist, vorsichtig wenig Wasser dazugeben.



Schweizer Radio DRS 1

Zu einer runden Kugel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie gehüllt für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die geschälten & geschnittenen Äpfel in einer Pfanne mit dem Zucker, dem Zitronensaft, nach Belieben Zimt und 2-3 Esslöffel Wasser weich kochen (die Äpfel sollen weich aber in der Konsistenz noch nicht zerfallen sein). Etwas auskühlen lassen.

Den Ofen auf 190° vorheizen - ein grosses, flaches Kuchenblech darin aufheizen. 2/3 vom Teig zwischen zwei Backtrennpapier so auswallen, dass das runde Kuchenblech (mit Rand!) ausgekleidet werden kann. Mit den Äpfeln füllen und den restlichen Teig wieder zwischen zwei Backtrennpapier zu einem Runden Deckel auswallen, damit die Füllung damit zugedeckt werden kann. Die Ränder mit den Fingern oder mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit die Füllung während des Backens schön fertig garen kann. In der Mitte des Teigdeckels mit einem scharfen Messer ein kleines Loch schneiden, damit der Dampf während des Backens entweichen kann.

Apfelpie mit etwas Zucker bestreuen und auf das vorgeheizte Backblech in die Mitte des Ofens stellen. Ca. 25-30 Minuten goldig braun backen.

Vor dem Anschneiden 15 Minuten ruhen lassen, danach in grosse Stücke schneiden und mit etwas geschlagenem Rahm oder Vanille- oder Zimtzucker servieren.

BUCHTIPP:

Die oben aufgeführten Rezepte stammen - leicht abgeändert! - aus dem wunderbaren Buch mit dem simplen Titel «Pie». Darin findet sich eine schier unendliche Auswahl an Pie-Rezepten; ganz traditionell oder modern interpretiert. So oder so ein «Must» für begeisterte Pie-Bäckerinnen und Bäcker. Vorerst leider nur in englischer Sprache erhältlich «Pie», von Angela Boggiano, Verlag Cassell Illustrated