



# Pie mit Rindfleisch, Käse und Speck

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      8

## Füllung

400 g Rindshackfleisch  
100 g Speckwürfel  
1 EL Olivenöl

Hackfleisch und Speck in Olivenöl anbraten.

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehe  
1 TL Rosmarin

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin fein hacken, zum Fleisch dazugeben und langsam mitbraten.

400 g Pelati, gehackt

Pelati dazugeben und solange einkochen, bis die Sauce dicker wird.

2 EL Mehl

Die Sauce mit Mehl bestäuben und gut umrühren.

200 ml Rindsfond  
Salz  
Pfeffer

Fond dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei geringer Energiezufuhr köcheln lassen und ab und zu umrühren.

Vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen.

## Pie

3 Blätterteigplatten, rechteckig, 42 × 26 cm

Pie-Formen, wenn nötig, einfetten und mit Blätterteig auslegen. Teig an den Rändern hochziehen. Zugehörige Deckel zuschneiden.

100 g Cheddar  
1 Ei





Käse raffeln und Ei verquirlen. Formen mit der Fleischmischung füllen und mit Käse bedecken. Teigrand mit Ei bestreichen und mit dem Deckel zudecken. Ränder zusammendrücken. Deckel mit Ei bestreichen und mehrmals einstechen.

**Garraum auf 200 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

**Gargut einschieben**

**Heissluft feucht 200 °C während 25 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

8–10 Pie-Formen, ø8–12 cm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

