Pie mit Rindfleisch, Käse und Speck

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair SE ab 2015

Füllung

400 g Rindshackfleisch

100 g Speckwürfel

1 EL Olivenöl

Hackfleisch und Speck in Olivenöl anbraten.

1 Zwiebel

2 Koblauchzehe

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

Pie-Formen auf dem Kuchenblech in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft feucht 200 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

8–10 Pie-Formen, ø8–12 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019