Mini Meat-Pies

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std. 30 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Garzeit	35 Min.
Stück	12
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

pikante Hackfleischküchlein

Füllung

500 g gehacktes Rindfleisch

Butterschmalz zum Anbraten

1 Zwiebel, gehackt

125 g Champignons, grob gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Worcestershire-Soße

1 TL Salz

etwas Pfeffer

1 TL mildes Paprikapulver

1 Prise Cayennepfeffer

1½ EL Weizenmehl Type 550

250 g Rinderbrühe

Pies

2 rechteckig ausgerollte Blätterteige

Sonnenblumenöl zum Einfetten

Füllung

Butterschmalz in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Fleisch scharf anbraten.

Restliche Zutaten bis einschließlich Mehl beigeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten braten. Rinderbrühe dazugießen, alles aufkochen. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Auskühlen lassen.

Pies

Muffinformen einfetten.

Aus dem Blätterteig 12 Kreise von ca. ø12 cm ausstechen, Muffinformen damit auslegen. Teigböden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Füllung in die Förmchen verteilen.

Aus dem restlichen Teig 12 Kreise von ca. ø7 cm ausstechen. Füllung damit bedecken. Ränder gut festdrücken. Blätterteigdeckel mit der Gabel mehrfach einstechen.

Backen

Muffinform auf einem Kuchenblech auf der mittleren Auflage mit Profi-Backen klassisch 200 °C 35 Minuten lang backen.

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Garschritte

Profi-Backen klassisch 200 °C während 35 Min.

Zubehör

Muffinblech mit 12 Vertiefungen von je ca. ø7 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022