



# 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 begeben 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.  $\varnothing$ 12 cm ausstechen, Muffinformen damit auslegen. Teigböden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Füllung in die Förmchen verteilen.

Aus dem restlichen Teig 12 Kreise von ca.  $\varnothing$ 7 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.  $\varnothing$ 7 cm

Kuchenblech

