

## Rindfleisch-Pie

**Zutaten** (für 2 Pies von ca. 18cm Durchmesser)

### Füllung:

700 g Rindfleisch (z. Bsp. Für Ragout, in Würfel geschnitten von ca. 3 cm Kantenlänge)  
 180 g braune Champignons  
 3 grosse Zwiebeln  
 ca. 3 Pelati Tomaten, zerdrückt  
 1 Knoblauchzehe  
 etwas Thymian  
 1 EL Worcestershire Sauce  
 ½ EL brauner Zucker  
 2 dl Guinness Bier  
 2.5 dl Bouillon  
 etwas Olivenöl zum Anbraten  
 ca. 1 TL Mehl  
 Salz & Pfeffer  
 Ei zum Bestreichen der Pie  
 1 EL Rahm

### Teig (Hot water pastry):

150 g Butter, gewürfelt  
 400g Mehl  
 1,6 dl Wasser  
 ca ½ TL Salz

In einem Bräter portionenweise das Fleisch anbraten bis es etwas Farbe angenommen hat, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller zur Seite stellen. Die Pilze halbieren oder vierteln und kurz im Olivenöl anbraten und dann zum Fleisch geben.

Die Zwiebeln grob hacken und zusammen mit dem zerdrückten Knoblauch und etwas Thymian (nach Belieben frisch oder getrocknet) auf kleinem Feuer glasig werden lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Dann die zerdrückten Pelati und die Worcestershire Sauce und den braunen Zucker dazu geben und ein paar Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Das Fleisch und die Pilze wieder dazugeben und mit dem Bier und dem Bouillon ablöschen. Den Bräter mit dem Deckel schliessen und die Füllung 2 bis 2 1/2 Stunden auf kleinem Feuer köcheln, bis das Fleisch ganz, ganz weich ist.

Dann das Fleisch aus herausnehmen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die in der Pfanne verbliebene Sauce mit etwas Mehl bestäuben, umrühren und etwas einkochen lassen bis die Sauce leicht eingedickt ist. Das Fleisch wieder zurück in die Sauce geben und alles zusammen ganz abkühlen lassen. Nach Belieben mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit das Wasser für den Teig leicht salzen, die Butter in kleinere Würfel schneiden und zum Wasser geben und alles zusammen aufkochen, bis die Butter ganz geschmolzen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl dazugeben, kräftig umrühren bis ein Teig entsteht. Diesen dann aus der Pfanne nehmen und von Hand kurz kneten, bis der Teig gleichmässig und geschmeidig ist. Abkühlen lassen.

Den Teig zwischen zwei Blatt Backpapier ca. 3 mm dick auswallen. Die Form\* mit etwas Öl oder Butter austreichen und mit Backpapier auskleiden. Dann die Form mit Teig auslegen (Boden und Rand), die abgekühlte Füllung hineingeben und die Pie mit einem Deckel aus Teig verschliessen. Die Teigränder jeweils gut zusammendrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft. Das Ei leicht aufschlagen, einen EL Rahm dazugeben und die Pie damit bestreichen. 40 – 45 Min. bei etwa 200 Grad im Ofen goldgelb backen.

\*Anstelle einer richtigen Pie-Form kann man auch eine Cake- oder Springform oder eine Kuchenform mit hohem Rand verwenden