

Churer Fleischtorte

Zutaten: (Für Blech von ca. 30 cm Durchmesser)

- ca. 350 g Kuchenteig
- 300 g Gehacktes (halb vom Kalb, halb vom Schwein)
- 1 Weggli vom Vortag
- ½ dl lauwarme Milch
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- Bratbutter zum Anbraten
- 120 g Bratspeck in Tranchen, in feine Streifen geschnitten
- ½ dl Rotwein
- ½ dl Kalbsfond
- 1 dl Rahm
- 1 TL getrockneter Thymian
- Paprika, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Eigelb mit zwei, drei Tropfen Olivenöl, gut verquirlt



Zubereitung:

Das Weggli in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Schüssel mit der lauwarmen Milch übergiessen. Ruhen lassen, bis das Weggli ganz weich ist.

Die Speckstreifen ohne Fett in einer Bratpfanne anbraten und dann zur Seite stellen. Wenig Bratbutter in die gleiche Pfanne geben und die Zwiebel auf kleinem Feuer weich und glasig werden lassen. Die Zwiebel zum Speck geben.

In der gleichen Bratpfanne mit etwas zusätzlicher Bratbutter das Gehackte portionenweise anbraten. (Achtung: Nicht zu grosse Portionen machen, damit die Temperatur in der Pfanne nicht allzu sehr absinkt. Sonst zieht das Fleisch Wasser.) Das gut angebratene Gehackte mit der Zwiebel, dem Speck und dem eingeweichten Weggli gut mischen.

Den Wein zusammen mit dem Kalbsfond in der Bratpfanne aufkochen, dann den Rahm dazugiessen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und anschliessend zur Füllung geben. Die Füllung nochmals gut mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian würzen und vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchenteig halbieren und beide Teighälften rund auswallen.

Den Tortenboden auf ein mit einem Backtrennpapier ausgekleidetes Blech geben und mit einer Gabel einstechen. Die Füllung gleichmässig auf dem Tortenboden verteilen und dabei einen Rand von ca. 2 cm aussparen.

Dann vorsichtig den Tortendeckel auf die Füllung legen und den Rand ringsum gut andrücken. Den Tortendeckel mit Eigelb bestreichen und mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen. Für ca. 35 bis 40 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.
