

Churer Fleischtorte

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Elisabeth Mani aus Chur, GR)

Zutaten: (Blech von etwa 30 cm Durchmesser)

- 3 Weggli, in Würfeli geschnitten
- 1.5 dl heisse Milch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 600 g Gehacktes (Rind-, Kalb- und Schweinefleisch)
- 50 g Speckwürfeli
- 0.5 dl Wein
- 1 TL Salz
- Pfeffer, Muskat, Paprika, zum Würzen
- 0.5 dl Rahm
- 1 Peperoncino, entkernt und fein gehackt
- 1 Bund Peterli, fein gehackt
- 2 Portionen Kuchenteig à je ca. 300 g, rund ausgewallt (gekauft oder selbstgemacht)
- wenig Öl zum Anbraten
- 1 Ei zum Bestreichen der Fleischtorte

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die in Würfeli geschnittenen Weggli mit heisser Milch übergossen und 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Danach gut ausdrücken.

Die gehackte Zwiebel in etwas Öl andünsten. Das Fleisch und den Speck portionenweise zu den Zwiebeln geben und gut anbraten.

Mit dem Wein ablöschen. Salzen und mit Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Den Rahm, den Peperoncino und den Peterli dazugeben.

Die eingeweichten Weggli dazugeben und alles zusammen zu einer gleichmässigen Füllung kneten.

Ein rundes Bleck mit einem Backtrennpapier auslegen und eine Teigrondele darauf geben. Die Fleisch-Füllung gleichmässig darauf verteilen. Achtung: Dabei einen Rand von ca. 2 cm aussparen. Den Rand mit Ei bestreichen.

Die Fleischtorte mit der zweiten Teigrondele belegen und am Rand gut zusammendrücken.

Die Fleischtorte mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Die Fleischtorte in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 220 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Mit einem Salat servieren.