

Aussie Meat Pie (Australische Fleischpastete)

(Rezept von SRF Australien-Korrespondent Urs Wälterlin)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2-3 EL Olivenöl
- 500 g Gehacktes vom Rind (alternativ kann auch Pouletfleisch oder harter Tofu verwendet werden)
- 1 Tasse Wasser
- 2 Rindsbouillon-Würfel (alternativ: Gemüsebouillon)
- ¼ Tasse Tomatenketchup
- 2 EL Worcestersauce
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
- 3 EL Mehl
- 1 rund ausgewallter Mürbeteig
- 1 rund ausgewallter Blätterteig
- 1 verquirltes Ei für Eistreiche

Zubereitung:

Fleisch und Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, bis das Fleisch gut gebräunt ist. $\frac{3}{4}$ einer Tasse Wasser, die Bouillonwürfel, Ketchup, Worcestersauce, Salz und Pfeffer dazugeben. Zum Kochen bringen und etwa 15 Min. köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Eine Kuchenform mit Mürbeteig auslegen und die ausgekühlte Füllung in die Form geben. Den Rand des Teigs nach innen legen und mit Wasser bestreichen. Den Blätterteig darauflegen und den Rand gut festdrücken. Den Blätterteig mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einige Male einstechen.

Die Pie in den auf 230 Grad vorgeizten Ofen schieben und 15 Min. backen. Die Hitze auf 190 Grad reduzieren und die Pie weitere 25 Min. backen, bis sie schön goldgelb ist.

Tipp: Statt einer grossen Pie, können mit den gleichen Zutaten auch vier bis sechs kleinere Pies gebacken werden. Wer mag, gibt vor dem Anbraten des Fleisches noch in Scheiben geschnittene Champignons zum Fleisch und/oder würzt die Masse zusätzlich nach Belieben noch mit Curry.