



Hauptgang

«G'hackte Flade»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

650 gr gehacktes Rindfleisch
1 Zwiebel
2 Blätterteig (für Boden und Deckel) je ca. 33 cm Ø.
1/2 Tasse Fleischbouillon (1 Würfel)
Eigelb (für das Bestreichen des Blätterteigdeckels)
Kaltgepresstes Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitung

Vorbereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Olivenöl, Zwiebel, Rindfleisch

Die feingehackte Zwiebel mit etwas kaltgepresstem Olivenöl (oder Bratbutter) in der Bratpfanne glasig dünsten, danach das Rindfleisch dazugeben und allseits anbraten.

Fleischbouillon, Salz, Pfeffer

Fleischbouillon (1/2 Tasse) hinzufügen. Einkochen bis nur noch wenig Sauce vorhanden ist. Abschmecken (Sie können nebst Salz und Pfeffer, je nach Lust und Laune auch andere Gewürze wie z.B. Oregano, Thymian und wenig Rosmarin verwenden). Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Blätterteig

Das Kuchenblech (ca. 30 - 33 cm ø) mit dem Blätterteig belegen. Das Fleisch mit der restlichen Sauce auf dem Kuchenboden verteilen.

Den Blätterteigdeckel darüberlegen und die Ränder gut am Blätterteigboden andrücken. Den Blätterteigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen – auf der untersten Rille – bei 220 Grad, ca. 30 bis 35 Minuten backen. – Heiss servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

Tip: Dem Fleisch kann eine halbe rote und eine halbe gelbe (oder grüne) Pepperoni hinzugegeben werden. Die Pepperonikörner entfernen und das Gemüsefleisch in ganz kleine Würfeli schneiden. Zusammen mit dem Rindfleisch in der Bratpfanne mitdünsten.