



## Hauptgang

## Churer Fleischtorte

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

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

**Für den Teig:**

200 gr gesalzene Butter  
350 gr Mehl  
3 Eier  
4-6 EL Milchwasser (Halb Milch/halb Wasser)

1 Backblech (28 -30 cm ø)  
Wenig Mehl zum Auswallen

**Zusätzliche Zutaten:**

1 Eigelb zum Bestreichen des Teigdeckels  
2 EL Paniermehl (1)  
2 EL Paniermehl (2)  
Butterflöckli

**Für die Füllung:**

600 gr gehacktes Rindfleisch  
100 gr geräucherter Speck in Würfel geschnitten  
1 Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt  
1 Bund Petersilie, Blätter fein gehackt  
1 Bund Majoran, Blätter fein gehackt  
3 Semmeln (zirka 180 gr), oder Weissbrot, altbacken  
2 dl Rindsbrühe für das Einweichen der Semmeln  
1,5 dl Brauner Fond (oder Kalbsfond) oder Demi Glace  
1 dl Rahm (Sahne)  
1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1/2 TL Paprika (scharf)  
1 dl Rotwein, schwer  
2 Eier, verquirlt  
1 Bündler Salsiz (Trockenwurst) geschält, in feine Würfel

**Zubereitung**

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen

**Teig:**

Butter, Mehl, Eier, Milchwasser

Die Butter 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen. Kalte Butter direkt dazureiben. Mit einem grossen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Eier und Milchwasser verquirlen, beifügen, von Hand rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt für eine Stunde kalt stellen .

**Füllung:**

Semmeln, Fleischbouillon

Für die Füllung die Fleischbouillon aufkochen und die in Stücke zerbrochenen Semmeln damit übergiessen und zugedeckt stehenlassen, bis sie durch und durch weich sind.

Speckwürfel, Salsizwürfel,  
Zwiebel

In einer Bratpfanne die Speckwürfel (ohne Butter oder Fett) auslassen und kross braten. Die Zwiebeln beifügen und glasig dünsten. Die Salsizwürfel und das gehackte Rindfleisch begeben und krümelig braun anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Braunen Fond hinzufügen. Danach die Kräuter dazugeben, mischen und beiseite stellen (vom Feuer nehmen).

Rindfleisch, Rotwein, Brauner  
Fond, Petersilie, Majoran,  
Speck, SalsizGrosse Schüssel, Semmeln,  
Rindfleisch, Speck-Salsiz-  
Zwiebel-Gemisch , Rahm, Eier

Semmeln gut ausdrücken, mit Rindfleisch, Speck-Salsiz-Zwiebel-Gemisch und Rahm sowie den Eiern gleichmässig vermengen und die Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika) beifügen.

**Zubereitung:**

Ca. 2/3 des zubereiteten Teiges auswallen und in das mit Backpapier ausgeschlagene Blech legen, so dass der Rand ca. 1 cm über den Blechrand lappt. Den restlichen Teig als Deckel auswallen.

Paniermehl (1) auf dem Teigboden gleichmässig verteilen. Die erkaltete Füllung auf dem Teigboden verteilen und glattstreichen. Paniermehl (2) gleichmässig über die Füllung streuen. Butterflöckli darauf verteilen.

Überlappender Teig auf die Füllung legen und mit verquirlten Eigelb bestreichen und den Teigdeckel drauflegen. Rand leicht festdrücken. Mit restlichem Ei bestreichen. Den Deckel mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im unteren Teil des Ofens ca. 40 - 50 Minuten bei 200 Grad backen.

**Tipp**

Die Fleischtorte mit zwei gekauftem Blätterteige (ca. 28-30 cm ø) zubereiten.