

Fleischkuchen Grossmutterart

Eine etwas üppige, aber besonders feine Mahlzeit aus dem Rezeptbuch der Grossmutter. Das Gericht findet bei der ganzen Familie grossen Anklang. Die Zubereitung braucht etwas Zeit, das Lob der Gäste entschädigt jedoch für den Aufwand. Die etwas andere Wähe wird zusammen mit einem frischen Sommersalat serviert zum vollwertigen Essen.



Für 4 Personen

400 g ca.100 g davon	Bäuterteig nach Belieben	auswallen mit dem Teigradli in Streifen schneiden und kühl stellen den Rest in eine feuerfeste Form füllen und kühl stellen
1 EL 1 2	Butter oder Öl Zwiebel, feingehackt Knoblauchzehen, gepresst	alles zusammen in einer Bratpfanne andämpfen
1 Bund 2	Peterli, feingehackt Peperoni, gewürfelt	beigeben und mitdämpfen
400 g	gehacktes Rindfleisch	anbraten
1 EL	Mehl	bestäuben
½ EL	Tomatenpüree	untermischen
nach Belieben	Salz oder Kräutersalz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin, Basilikum	würzen und gut abschmecken
1 dl	Rotwein	ablöschen und reduzieren
1 dl	Bouillon	beigeben und ca. 15 Min. kochen lassen
		in einer Chromstahlschüssel auskühlen lassen, damit das Ei nicht sofort gerinnt und der Blätterteig nicht weich wird ausgekühlt in die mit Blätterteig vorbereitete Form einfüllen
Guss:		
3	Eier	verquirlen
1½ dl	Milch oder Rahm Kräutersalz oder Salz	beigeben, alles gut mischen und den Guss über den Kuchen geben
50 g	frisch geriebener Sbrinz oder Parmesan	darüber streuen
	Teigstreifen Eigelb	evtl. kreuzweise belegen und bestreichen
Backen:		30 – 40 Minuten bei 200°C, bis die Wähe goldbraun gebacken ist

