



Churer Fleischtorte

Sie ist dem englischen Pie ganz ähnlich, aber eben doch ganz bündnerisch. Die Hackfleischfüllung kann nach eigenen Vorlieben variiert werden. Eine gute Wahl ist Hackfleisch vom Rind, kombiniert mit Fleisch von der Kalbsbrust. Dieses ist gut mit Fett durchzogen und macht damit die Füllung saftig. Klein gewürfelter Salsiz bringt zudem eine gute Würze und den Bündner Geschmack in die Torte.

Pastenteig, oder salziger Mürbeteig muss man selber machen, was aber nicht sehr aufwändig ist. Käufliche Kuchenteige eignen sich nicht.

Die Churer Fleischtorte kann wie eine gedeckte Wähe zubereitet werden. Als kuppelförmige Pastete sieht sie natürlich viel attraktiver aus, die Zubereitung ist nur wenig aufwändiger und nicht allzu kompliziert.

Sie schmeckt lauwarm am Besten und auch kalt, aber nicht direkt aus dem Kühlschrank, ist sie ein Genuss.

Zutaten (3-4 Portionen)

Teig:

300g	Weissmehl
150g	Butter kalt
1,5Tl	Salz (8g)
1	Ei
2El	Milch

Füllung:

350g	Hackfleisch gemischt
1	weicher Salsiz, 100g
70g	Zwiebel
4-5	Zweige frischer Thymian

2El frische Petersilie (gehackt)
50g weisses Altbrot
5cl Milch
Salz und Pfeffer
Bratbutter

1 Ei

Zubereitung

Pastetenteig:

Mehl mit Salz vermischen. Kalte Butter zu Würfeln schneiden und zum Mehl geben und mit den Fingern verreiben bis Mehl und Butter gut vermischt sind. Ei mit Milch verklopfen, zugeben und gut vermengen, den Teig aber nicht kneten. Eine Kugel formen, in Haushaltfolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

Brot entrinden, klein würfeln und in der Milch einweichen.

Zwiebel hacken. Salsiz schälen und möglichst klein würfeln. Petersilie hacken und die Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln.

Zwiebel zusammen mit den Kräutern in Bratbutter glasig dünsten. Auskühlen lassen.

Hackfleisch und Salsiz in eine Schüssel geben. Brotwürfel gut ausdrücken und zugeben. Zwiebel zugeben, mit Salz (ca.1/2Tl) und reichlich Pfeffer würzen. Die Hackfleischmasse von Hand sehr gut verkneten bis die Masse ballig wird. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Fertigstellen:

Teig in zwei Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Unterlage auf ca. 4 Dicke auswallen. Wallholz ebenfalls leicht bemehlen. Der Teig bröckelt gegen den Rand hin leicht etwas aus, das lässt sich gut mit einem nassen Finger reparieren.

Mit Hilfe eines Tellers und einem Teigrad zu einer Rondelle von ø20cm zuschneiden (siehe Bild) und auf ein gut eingebuttertes Backblech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

Hackfleisch zu einem Kuchen geformt (in der Mitte etwas höher) auf den Teig geben, dabei ca. 2cm Rand freilassen.

Das zweite Teigstück auswallen und zu einer Rondelle von ca. ø23cm zuschneiden. In der Mitte ein 2cm grosses Loch ausstechen. Teig mit einer Gabel regelmässig einstechen.

Teig auf den Hackfleischkuchen legen, dem Rand entlang auf dem Teigboden leicht festdrücken. Überschüssiger Teigrand mit dem Teigrad wegschneiden. Der Rand sollte etwa 1cm breit sein.

Ein kleiner Teigring zur Verstärkung des Loches auf der Oberseite zuschneiden und auflegen. Die passende Ausstechform als Kamin einsetzen.

Die Teigresten zusammenfügen und auswallen. Daraus Streifen, Kreise oder andere Dekorelemente ausschneiden und die Torte damit verzieren. Eigelb mit einem Schluck Milch verquirlen und die Torte damit einpinseln. Etwas antrocknen lassen und kurz vor dem Backen nochmals einpinseln.

Ofen auf 200° vorheizen.

Fleischtorte im unteren Drittel in den Ofen einschieben und 35-40 Minuten backen. Nach 30 Minuten Ofentemperatur auf 180° reduzieren.

Torte vor dem Anschneiden 10-15 Minuten auskühlen lassen.

Pastetenteig





Churer Fleischtorte









