



Lamm-Pie - Gedeckter Kartoffelkuchen mit Lammhackfleisch

Diesem Rezept ist das Einsiedler Ofeturli Pate gestanden. Statt mit einem geriebenen oder gar Blätterteig wird dieser Pie mit einem Kartoffelteig gemacht, der gut gebacken, ganz schön knusprig wird. Es ist so etwas wie eine dünne, gebackene Rösti, die zur besseren Bindung einen Viertel Mehl enthält. Von seiner Art her und der Füllung mit Lammfleisch könnte das Rezept aus Schottland stammen. Zusammen mit Salat ist der Lamm-Pie eine sehr gute und nicht alltägliche Hauptmahlzeit. Von wegen Salat, da hatte ich keinen mehr, statt dessen ein paar Senfgurken... hm, warum nicht.

<i>Tipp: Beim nächsten Mal werde ich den Kartoffelteig mit etwas Muskatnuss würzen.</i>

Zutaten (Backblech ø 20cm)

260g	Lammhackfleisch
1	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Datteltomaten
100g	Passata di Pomodoro
1dl	Rotwein
1Tl	Hühnerbouillon (Extrakt)
400g	Kartoffeln (fest- oder mehligkochend)
100g	Mehl
30g	Tafelbutter
1/2Tl	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln gar kochen und auskühlen lassen. Schälen und durch die Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Mehl zugeben, Butter in kleinen Stückchen zugeben. Salzen. Von

Hand zu einem Teig verkneteten, dabei die Karoffelspäne mit dem Mehl zwischen den Fingern zerreiben. Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Datteltomaten halbieren und von den Kernen befreien. In kleine Stücke schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel zugeben. Hackfleisch klümpchenweise zugeben. Das Hackfleisch sollte nicht zu dicht in der Pfanne liegen. Ca. 3-4 Minuten kräftig braten lassen, ohne das Hackfleisch zu bewegen. Ansonsten zieht das Hackfleisch Wasser und brätet nicht mehr. Fleischklümpchen mit einer Gabel wenden und nochmals 2-3 Minuten braten lassen. Tomatenstückchen, Passata und Knoblauch zugeben, mit Rotwein ablöschen. Bouillon-Extrakt unterrühren. Ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast, aber nicht ganz eingekocht ist. Hackfleisch etwas auskühlen lassen.

3/4 des Kartoffelteiges auf einer Haushaltfolie zu einer knapp 1cm dicken Scheibe formen (ø ca. 28cm). Das geht am Besten mit den Fingern, erst gegen Schluss den Teig mit dem Wallholz glätten und nachformen.

Mit Hilfe der Folie den Teig in ein ausgebuttertes Kuchenblech kippen und den Rand mit den Fingern nachformen. Hackfleisch einfüllen und glattstreichen.

Den Rest des Teige ebenfalls auf einer Haushaltfolie zu einer Rondelle von ca. 20cm ø formen. Mit Hilfe der Folie auf den Kuchen kippen. Von Hand etwas nachformen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Mit einem dünnen Löffelstiel ca. 6-8 kleine Löcher einstechen.

Auf der untersten Rille das auf 200° vorgeheizten Backofens 50 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen, ca. 5 Minuten auskühlen lassen, der Pie hält dann besser zusammen, wenn man ihn aus dem Blech heben will.







