

Meat Pie mit Rindfleisch

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 405

Salz

150 g Butter

150 ml Milch

1 Zwiebel

3 Möhren

3 Kartoffeln

0,5 Topf Schnittlauch oder Petersilie

500 g Rinder-Hackfleisch

Pfeffer

3 EL Natives Olivenöl extra

240 ml Altbier

800 ml Passierte Tomaten

1 Eigelb

Anweisungen:

Mehl (davon 50 g für später zurückbehalten) mit ½ TL Salz in eine große Schüssel geben.

Butter und die Milch unter Zugabe von 150 ml Wasser in einem Topf aufkochen und über das Mehl gießen.

Alles zu einem glatten Teig verrühren, mit einem Küchentuch bedecken und vollständig abkühlen lassen.

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden.

Möhren und die Kartoffeln putzen und in Würfel schneiden.

Kräuter waschen und klein hacken.

Das Rindergehackte großzügig mit Salz und Pfeffer würzen, das restliche Mehl hinzugeben und alles vermischen.

Das Gehackte in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl anbraten, die Zwiebeln hinzufügen und 1 Minute weiterbraten.

Die Möhren, die Kartoffeln und die Kräuter hinzufügen und weitere 4 Minuten anbraten.
Altbier und die passierten Tomaten mit in die Pfanne geben, alles aufkochen lassen und ca. 2 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Teig gut durchkneten und dünn ausrollen.
Für die Förmchen (Durchmesser ca. 12 cm) 4 Kreise mit 12 cm Durchmesser und 4 Kreise mit 19 cm Durchmesser ausstechen.
Die Förmchen fetten und die größeren Teigkreise in die Vertiefungen legen.
Die Hackmischung einfüllen, die kleineren Teigkreise drauflegen und an den Rändern andrücken.
Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Meat Pies damit einstreichen.
Die Meat Pies im vorheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30 Minuten goldbraun backen.