

Fleischkuchen mit Pilzen

Zutaten:

- Springform von ca. 24 cm Ø
- Butter für die Form
- 1 EL Bratbutter oder Bratcrème
- 400 g Rindshackfleisch
- 300 g braune Champignons, fein gehackt
- 1–2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Tomatenpüree
- 1,5 dl Fleischbouillon
- 100 g Crème fraîche
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 ¾ TL Salz
- Wenig Pfeffer oder Paprika
- 2 rund ausgewallte Kuchenteige, je ca. 32 cm Ø
- 1 Eigelb, verdünnt mit wenig Wasser

le menu | **ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten**
BACKEN: ca. 45 Minuten
FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je 3–4 Minuten anbraten. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomatenpüree darunter mischen, mitdünsten. Bouillon dazugießen, weiterköcheln, bis die Flüssigkeit eingeköchelt ist. Alles in einer Schüssel auskühlen. Crème fraîche und Petersilie darunter mischen, würzen.

FORMEN

1 Kuchenteig in die vorbereitete Form legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Füllung darauf verteilen. Teigrand über die Füllung legen, mit wenig

Ei bestreichen. 2. Teig im Abstand von ca. 3 cm je ca. 4 cm tief einschneiden. Teig auf die Füllung legen. Einschnitte leicht überlappend einschlagen, Rand gut andrücken. Teigdeckel mit restlichem Ei bestreichen.

BACKEN

Auf der untersten Rille im auf 220°C vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen.

TIPP

- Dazu passt Salat
- Die Füllung 1 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt kühl stellen.

