Meat Pie

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	1 Bund
Zwiebeln, rot	2 St.
Kartoffeln, festkochend	1 St.
Rinderfleisch für Gulasch	600 g
Salz	
Öl	2 EL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Wacholderbeeren	2 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rotwein, trocken	200 ml
Rinderbrühe	500 ml
Pfeffer, schwarz	
Blätterteig	2 St.
Eier	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne, Tarteform

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Suppengemüse ggf. schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Petersilie vom Suppengemüse waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und fein hacken. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Gulasch waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz würzen.

2. In einem Topf Öl erhitzen und Fleisch portionsweise ca. 5 Min. anbraten und aus dem Topf nehmen. Zwiebeln, Kartoffel, Suppengemüse, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren die letzten ca. 3 Min. mit der letzten Portion mitdünsten. Das gesamte Fleisch wieder zufügen, mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Brühe angießen, Petersilie und Pfeffer hinzugeben und ca. 30 Min. kochen.

3. Blätterteig ausrollen, Tomatensauce dabei anderweitig verwerten. Eine Tarteform einfetten und mit einem Blätterteig auskleiden. Rindergulasch in die Form füllen. Den anderen Blätterteig über Tarteform und Gulasch legen und an den Rändern fest andrücken. Überstehenden Blätterteig an den Rändern abschneiden. Blätterteigdeckel in der Mitte etwas einschneiden.

4. In einer Schüssel Ei verquirlen und über die Meat Pie streichen. Im Ofen ca. 35 Min. goldbraun backen. Meat Pie leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	895 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	54 g