



Churer Fleischkuchen



Zutaten (10 Personen)

| | | |
|--------|-----|--|
| 0,90 | kg | Kuchenteig |
| 1,00 | kg | Hackfleisch gemischt |
| 100,00 | g | Speck, geräuchert |
| 30,00 | g | KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg |
| 100,00 | g | Karotten |
| 30,00 | g | KNORR® Mise en Place Küchenkräuter 2 x 0.34 kg |
| 2,00 | cl | SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l |
| 1,00 | dl | Rotwein zum Kochen |
| 2,00 | dl | Braune Sauce KNORR |
| 1,00 | dl | RAMA® Cremefine Fraîche 8 x 1.00 l |
| 1,00 | g | Muskat gemahlen |
| 0,20 | g | Pfeffer schwarz aus der Mühle |
| 5,00 | g | Salz |
| 10,00 | g | KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg |
| 1,00 | Stk | Eier |

Zubereitung

Vorbereitung:

- Karotten rüsten und in feine Würfel schneiden



- Speck in die gleiche Grösse schneiden
- Eier trennen
- Braune Sauce nach Anleitung herstellen

Zubereitung:

- In Goldflex Hackfleisch, Karotten, MEP Schalotten, MEP Küchenkräuter und Speck unter wenden anbraten
- Mit Rotwein ablöschen und mit Brauner Sauce auffüllen
- Kochen lassen bis alles gar ist
- Rama Creme Fraiche begeben und abschmecken
- Auskühlen lassen
- 2/3 des Teiges auswallen und auf ein ausgebuttertes Kuchenblech von 24 cm Durchmesser legen, Rand etwas überhängen lassen
- Die ausgekühlte Füllung auf dem Teigboden verteilen
- Den Teigrand des Bodens leicht zurück biegen und mit Eiweiss anfeuchten
- Aus dem letzten 1/3 des Teiges den Deckel auswallen und gut andrücken
- Den Deckel mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen
- Bei 180 Grad ca. 50 min. goldbraun backen und warm zu Salat servieren