

# Churer Fleischtorte



## Füllung

1 Weggli, in Würfeli  
0.5 dl Milch, lauwarm

Bratbutter zum Anbraten  
500 g Hackfleisch (Kalb und Schwein)

100 g Speckwürfeli  
1 grosse Zwiebel, gehackt

1 dl Rahm  
0.5 dl Rotwein (z.B. Veltliner)  
1.5 TL Thymianblättchen  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer

2 ausgewallte Kuchenteige (ca. 32cm Ø)  
1 Eigelb, verklopft

1. Weggli in eine Schüssel geben, Milch dazugießen, ca. 15 Min. einweichen.

2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, in eine Schüssel geben.

3. Speck und Zwiebel in derselben Pfanne anbraten, zum Fleisch geben.

4. Rahm und Wein mit dem Thymian in derselben Pfanne ca. 3 Min. einkochen, würzen. Mit dem eingeweichten Brot zum Fleisch geben, alles gut mischen, auskühlen.

5. Einen Teig in das mit Backpapier belegte Blech legen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Füllung darauf verteilen. Den zweiten Teig mit dem Papier auf die Füllung stürzen, Papier entfernen (siehe «So gehts»). Teigdeckel mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Form: Für ein Backblech von ca. 30cm Ø  
Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen

(Quelle: bettybossi.ch)