

Tuorta da charn - Engadiner Fleischtorte



Zutaten

- Butter, für die Form
- 1 Zwiebel, mittelgross
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 0.5 Bund Majoran
- 1 kg Hackfleisch, gemischt
- 1 dl Rahm
- 1 dl Bouillon
- 2 Esslöffel Rosinen, hell
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Muskat

Zubereitung

Für 4–6 Personen

1 Eine Gratinform oder eine Quicheform mit hohem Rand ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Petersilien- und Majoranblättchen ebenfalls hacken. In eine Schüssel geben. Hackfleisch, Rahm, Bouillon und Rosinen beifügen, alles mit Salz, Pfeffer, Nelken- und Zimtpulver sowie Muskat würzen und gut mischen. Diese Mischung in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.

3 Die Fleischtorte im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 40 Minuten backen. Dann den Ofen auf höchste Grillstufe stellen und die Fleischtorte 5–7 Minuten überbacken. Herausnehmen und vor dem Servieren 5–10 Minuten stehen lassen, damit die Fleischmasse einen Teil der ausgetretenen Flüssigkeit wieder aufnehmen kann.

Sehr gut passen zu dieser Fleischtorte Krautstiele, Spinat oder Wirz.

Tipp Je nach Zusammensetzung des Hackfleisches kann sich beim Backen relativ viel Flüssigkeit bilden. Wenn nötig nach gut der Hälfte der Backzeit etwas von der ausgetretenen Flüssigkeit abgiessen.

(Quelle: wildeisen.ch)