AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

CHURER FLEISCHTORTE



KURZ VORGESTELLT

Das nahrhafte Paradestück der Küche von Chur, der Hauptstadt des schweizerischen Kantons Graubünden. (+45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Mürbeteig	20 g	Butter
1	Zwiebel, gehackt	120 g	Halbweissbrot, klein gewürfelt
100 g	Speck, klein geschnitten		
600 g	Schweine- und Kalbfleisch, gehackt	1 TL	Salz, Pfeffer aus der Mühle
		0.5 dl	Rahm
		1 Msp	Muskat

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220° C vorheizen.
2. Kruste des altbackenen Brotes wegschneiden, fein würfeln und mit heisser Milch übergiessen. Zwiebel und Speck hacken. Alle Zutaten gut mischen.
3. Mit zwei Dritteln des Teiges Springform auskleiden. Fleischmasse einfüllen. Leicht anpressen. Mit dem Rest des Teiges Deckel formen und mit Wasser zukleben. Rand schön formen und mit Gabel einige Löcher einstechen.
4. Ungefähr 45 Min. backen. Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen. Mit Cumberland-Sauce oder einem Chutney servieren.

Rezept: Heidi Albonico. Schweizer Tafelfreuden 2. Silva-Verlag 1974 - Foto: compactcook.com