

CHURER FLEISCHTORTE



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

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Schweiz

KURZ VORGESTELLT

Das nahrhafte Pardestück 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	1 TL	Salz, Pfeffer aus der Mühle
600 g	Schweine- und Kalbfleisch, gehackt	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.