

# Churer Fleischtorte

## Zutaten für 1 rundes Blech (ca. 30 cm Ø)

350 g Mehl  
1 TL Salz  
120 g kalte Butter  
ca. 1,5 dl Wasser  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
ein paar Zweiglein Thymian  
1 EL Öl  
500 g Hackfleisch  
100 g Speckwürfel  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
½ dl Rotwein  
1 dl Rahm  
1 Eigelb

## Zubereitung

Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen, Wasser hineingiessen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen. Öl erhitzen. Hackfleisch portionenweise darin anbraten, aus der Pfanne nehmen. Speck anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben und ca. 5 Min. mitdämpfen. Hackfleisch wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rotwein und Rahm dazugeben, aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen.

Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech einfetten. Etwas mehr als die Hälfte des Teigs ca. 34 cm Ø auswallen. Ins Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Füllung darauf verteilen. Restlichen Teig 30 cm Ø auswallen und auf die Füllung legen. Rand darüberlegen. Ev. mit Teigresten verzieren. Mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 30 Min. auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens backen.



© atelier nefwiss