

Meat Pie

Für 4 Portionen

800 g Hackfleisch	100 g Räucherspeck	400 ml Brühe
2 EL Worcester-Sauce	2 EL Speisestärke	1 EL Wasser
2 Zwiebel	2 Packungen Blätterteig	Öl, Salz, Pfeffer
Eigelb		

Speck und Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Zuletzt Zwiebel und Speck anbraten. Mit Worcester-Sauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Brühe aufgießen, aufkochen, Hitze reduzieren und für eine Stunde zugedeckt köcheln lassen. Speisestärke in 2 EL Wasser auflösen und in die Fleischmasse einrühren. Alles kurz noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und völlig erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen und runde Formen (Durchmesser: 8 Zentimeter) ausstechen. Blätterteigformen zu 3/4 mit dem Fleisch füllen. Die überstehenden Teigränder mit Eigelb bestreichen und mit einem zweiten Blätterteig-Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad eine Stunde lang knusprig backen.

Tipp:

Die Meat Pies nach dem Backen bei offener Backofentüre zehn Minuten lang ruhen lassen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014