

Fleischkuchen

Zutaten für 4-5 Personen

Springform 24 cm

2		Blätterteig, rund	Aus einem Blätterteig mit dem Springformboden den Deckel ausschneiden. In der Mitte des Deckels ein rundes Dampfloch ausstechen und mit einem Teigring dekorieren. Deckel kühl stellen. Den zweiten Teig auf den mit Backpapier belegten Boden der Springform legen und am Rand hochziehen.
100	g	Schinken	Auf den Boden legen.
250	g	Kalbsbrät	Gleichmässig auf Boden verteilen. Am besten geht das mit einem feuchten Löffelrücken.
500	g	Hackfleisch, gemischt	Hackfleisch portionenweise scharf anbraten.
1		Zwiebel, gehackt	Zwiebel hell andünsten und Hackfleisch dazu geben.
150	g	Champignons	Fein schneiden, begeben.
1		Rüebli	Mit einer feinen Röstiraffel reiben, begeben und weiter dünsten.
1	dl	Bouillon	Hackfleisch ablöschen.
2	dl	Rahm	Zugeben, Masse einkochen und etwas abkühlen lassen.
		Salz, Pfeffer, Paprika, Chili	Hackfleischmasse abschmecken. Hackfleischmasse gleichmässig auf dem Kalbsbrät verteilen.
100	g	Schinken	Füllung mit dem Schinken abdecken.
4-5		Dörraprikosen, süss	In Streifen schneiden und auf dem Schinken verteilen.
1		Ei, verquirlt	Den Deckel auf den Kuchen legen, Rand mit Ei bestreichen, die Seitenteile einklappen und auf dem Deckel andrücken. Ganzer Deckel mit Ei bestreichen. In vorgeheiztem Ofen auf der untersten Rille bei 220°C 20 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180°C reduzieren und weiter 25 Minuten backen.

