



Gedeckter Hackfleischkuchen

Der Name Hackfleischkuchen wird diesem gedeckten Blätterteiggebäck nicht ganz gerecht: Statt Hackfleisch habe ich eine gute Schweinsbratwurst verwendet, dazu Kalbsbrät und kleingewürfeltes Gemüse. Die Schweinsbratwurst ist bereits gewürzt, das gibt eine gute Grundwürze, und das Brät ist kompakter als das von frischem Hackfleisch, damit bindet die Füllung für den Kuchen auch besser - auch ohne Zugabe von eingeweichem Brot, wie das in vielen ähnlichen Rezepten empfohlen wird.

Aus dem Rest des Blätterteigs liess sich kein schöner, runder Deckel mehr ausschneiden, aber ein paar breite Streifen gab er noch her. So hab ich den Fleischkuchen einfach mit diesen bedeckt und etwas verziert (Zugegeben, ich bin wohl nicht der geborene Dekorateur).

Der Hackfleischkuchen schmeckt auch lauwarm oder zimmerwarm sehr gut.

Zutaten (2 Portionen, Backblech ø 20cm)

- Blätterteig, ca. 60x32cm
- 1 Schweinsbratwurst ca. 150g
- 200g Kalbsbrät
- 60g Rüebli
- 40g Sellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 20g Sauerrahm
- 1El Paniermehl
- 2 Scheiben Schinken
- 1Tl Majoran getrocknet
- 1Tl Paprika süß
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter
- 1 Eigelb

Zubereitung

Kuchenblech mit etwas Butter einstreichen, mit Blätterteig belegen und diesen zuschneiden, dabei sollte der Teig leicht über den Seitenrand des Bleches hinausragen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen und bis zum Belegen in den Kühlschrank stellen.

Sellerie, Rübli und Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden (ca. 2mm), in Bratbutter für ca. 15 Minuten sanft dünsten, dabei leicht salzen. Etwas auskühlen lassen.

Die Haut der Bratwurst längs aufschneiden und das Brät in eine Schüssel bröckeln. Kalbsbrät, Sauerrahm und das gedünstete Gemüse dazugeben. Mit Paprika, Majoran und etwas Pfeffer würzen. Die Masse gut vermischen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Belegtes Blech aus dem Kühlschrank nehmen, den Teigboden mit Paniermehl bestreuen und die Schinkenscheiben darauf legen. Brätmasse auf dem Schinken verteilen und mit Streifen aus den Resten des Blätterteigs leicht überlappend belegen. Überstehender Rand über den Deckel klappen und mit einer Gabel leicht festdrücken. Teigdeckel mit einer Gabel ein paar mal einstechen. Mit Teigresten verzieren (siehe Einleitung). Eigelb mit einem Schluck Wasser verquirlen und auf dem Kuchen verstreichen.

Im unteren Drittel des Backofens bei 220° 15 Minuten anbacken. Temperatur auf 180° zurückstellen und weitere ca. 25 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen. Mit einem Spachtel aus der Form auf einen Teller heben. Zuschneiden und mit Salat anrichten.





Die vermischte Füllung





Frisch aus dem Ofen