



English Meat Pie

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Teig

250 g Weizenmehl
120 g Schweineschmalz
1 Ei
2 Eigelbe
Salz

Füllung und Sauce

500 g grobes Lammhackfleisch
1 rote Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 EL Tomatenmark
300 ml dunkler Rinderfond
Worcestershiresauce
1 Kartoffel
Knoblauch
Ingwer
Pfefferminze
Pfeffer, Salz

2 EL Paniermehl
Etwas Milch zum Abpinseln
Etwas Öl für die Form

Zubereitung (45 Minuten, ohne Back- und Ruhezeiten)

Einen Knetteig aus Mehl, dem zimmerwarmen Schmalz, den Eiern und Salz herstellen. Geschmeidigkeit erreicht man durch die Zugabe von Wasser, etwa 40 Milliliter sollten ausreichen. Den Teig eine Stunde gekühlt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Hackfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Suppengemüse würfeln und zugeben. Tomatenmark und fein gehackten Knoblauch hinzufügen und dunkelbraun rösten, mit Worcestershiresauce und Rinderfond ablöschen. Kurz durchköcheln lassen, Kartoffel schälen und fein reiben, um eine Bindung zu erzeugen. Geriebenen Ingwer und gehackte Pfefferminze zugeben, dann Flüssigkeit in einen separaten Topf absieben.

Eine Backform ölen. Die Hälfte des Teiges ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel einstechen, um Blasenbildung zu vermeiden. Den Boden mit Paniermehl ausstreuen und die etwas abgekühlte Füllung einfüllen. Sie sollte die Form bis etwas über den Rand füllen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und grob auf die Form der Backform zuschneiden. Dann

auf das Nudelholz auf- und auf dem Pie wieder abrollen. Den Rand verschließen. In die Mitte der Form ein größeres Loch schneiden, aus dem Dampf entweichen kann. Dieses Loch mit mehreren ausgestochenen Teigringen zu einer Art „Kamin“ verzieren. Den restlichen Teig ebenfalls für Verzierungen verwenden: mit Plätzchenausstechern oder durch verkordeln von Teigwürsten. Alle Verzierungen mit Wasser bepinseln und auf den Teig kleben. Zuletzt die gesamte Oberfläche mit Milch bestreichen, das bewirkt ein goldbraunes Backergebnis. In den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben und die Temperatur auf 190 Grad Celsius reduzieren. Etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Den Pie im Ganzen servieren. Die Bratensauce kann über den „Kamin“ eingefüllt werden. Möchte man den Pie kalt verzehren, sollte man der Bratensauce noch etwas Gelatine zugeben, dann wird die Sauce nach dem Abkühlen schnittfest.

Nährwerte pro Portion

770 kcal – 42 g Fett – 40 g Eiweiß – 58 g Kohlenhydrate