

Hackfleischtorte

Zutaten Teig:

250g Mehl
125g Quark
Salz
1-2 Eßl. Butter
(Mehl zum Ausrollen, Butter zum einfetten)

Mehl, Quark, Salz und die in kleine Stücke geschnittene Butter in eine Schüssel geben. Die Zutaten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zudecken und eine Std. in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Füllung:

1 gr. Zwiebel
1 mittelgroße Karotte
3 Eßl. Öl
250g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1/8 l Fleischbrühe (Instand)
(1 Eigelb zum Bestreichen)
Wenn gewünscht 2-3 Tomaten
viel Käse
wenn gewünscht eine Stange Lauch
wenn gewünscht 1/2 - 1 Zehe Knoblauch

Zwiebel+ Knoblauchzehe schälen
Zwiebel fein hacken
Möhre schälen und waschen, danach raspeln
Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebel und Möhre hineingeben, braten bis Zwiebel glasig ist.
Dann das Hackfleisch dazugeben und braten bis rundherum goldbraun ist.
Knoblauch dann gehackt dazugeben
Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen
Milde Fleischbrühe draufgießen, 5 Min kochen lassen
Teig ausrollen, zusammenfallen ausrollen, das ganze 3-mal. (auf bemehlter Fläche)
Teig zum Kloß formen und zwei drittel des Teigs ausrollen und in eingefettete Springform geben. (Rand 2-3 cm hoch)
Mit Gabel Löcher in den Boden machen
Hackfleischfüllung draufgeben
Den restlichen Teig in Streifen zu einem Gitter darüberlegen.
Mit Eigelb bestreichen
Bei 225°C(vorgeheizt) ca. 35 Min goldbraun backen