



## Gedeckter Fleischkuchen mit Appenzeller

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 450gr Rindfleisch gehackt
- 1 EL Erdnussöl
- 1/2 Bund Peterli
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenpüree
- 1dl Rotwein
- 1dl Bouillon
- Tomaten, gehackt
- Pfeffer, Paprika, italienische Kräutermischung und Salz
- 100gr Appenzeller Käse am Stück
- 2-3 Essiggurken
- 2 Blätterteige, ausgewallt rund (zu 270gr)
- 1 Ei, zum Bepinseln

### Weinvorschlag

Pinot Noir Nouveau Salquenen

### Zubereitung

Für die Füllung Zwiebel & Knoblauch schälen & fein hacken. Peterli waschen, fein hacken. Hackfleisch im Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch & Peterli zufügen & einige Minuten mitdämpfen. Das Mehl darüber stäuben, Tomatenpüree zufügen, dann mit Wein, Bouillon & Pelati ablöschen. Alles gut mischen & würzen. Sauce ca. 15 Minuten köcheln und anschl. abkühlen lassen. 20gr vom Käse fein reiben, den Rest in 2-3 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Essiggurken ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform mit einem der Teige auslegen. Überstehendes Backpapier abschneiden. Boden mit einer Gabel gut einstechen. Geriebenen Käse auf den Boden geben, Fleischfüllung darauf geben & verteilen. Käsestäbchen & Gurkenscheiben darüber geben. Den überstehenden Teigrand nach innen über die Füllung klappen, den Teig mit zerquirtem Ei bepinseln. Den zweiten Teig auf die Grösse der Springform zuschneiden & als Deckel auf die Füllung legen. In die Mitte ein kleines Loch schneiden (zum Entweichen vom Dampf) & ringsherum einige Male mit einer Gabel einstechen. 45 Min. backen. *Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag und natürlich mit unseren Weinen!*

