



Das Rezept von Vera Stiffler

Churer Fleischtorte

Wenig Zeit und Gewohnheit zum Kochen? Ein einfaches Rezept, das immer gut ankommt? Gästen aus Nah und Fern Freude bereiten? Einfach einzukaufen und schnell zubereitet? Sieht schön aus und macht sogar ungelerten Köchen Spass?

Dann ist die Churer Fleischtorte auf amerikanische Art genau das Richtige für Sie!

Das Rezept ist ideal für Leute, welche den Umgang mit dem Kochlöffel nicht so gewohnt sind und etwas Churerisches servieren möchten.

Der eine oder andere Gast kennt das Rezept meist aus seiner Jugend und somit ist auch für lustigen Gesprächsstoff gesorgt. Und falls es Resten gibt, kann man sie auch noch 2-3 Tage später kalt, zum Beispiel bei einem Wander- oder Bike-Picknick, essen.

Rezept für 4 Personen:

2 Pakete Blätterteig (fixfertig, ausgerollt)

4 gekochte Eier, in Rädchen

2 rohe Eier

500 gr Brät

600 gr gemischtes Hackfleisch

4 Esslöffel Paniermehl

1 Esslöffel gehackte Peterli

4-6 Cornichons, in Rädchen

Salz, Pfeffer

Form mit 1 Teig auslegen. Füllung gut mischen. 1/3 davon auf Teig legen, gut andrücken, mit gekochten Eiern und Cornichons belegen. Restliche Fleischmischung hinzugeben, gut andrücken und den Teigrest darüber mit Eigelb bestreichen. Mit Messer einige Löcher in den Teigdeckel stechen. 50 Min bei 180 Grad backen. Dazu passt Salat, gekochtes Gemüse, Fruchtsalat, Rotwein.