



Sehen Sie Betty-Bossi-Rezeptredaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter: [www.coopzeitung.ch/rezept](http://www.coopzeitung.ch/rezept)

## Gedeckter Fleischkuchen

### Zutaten

**Ergibt 8 Portionen**

pro Portion

ca. 1425 kJ/340 kcal

### FÜLLUNG

500 g Hackfleisch (Rind)  
50 g getrocknete Tomaten, gehackt  
3 Bundzwiebeln mit wenig Grün, in feinen Ringen  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
4 EL Paniermehl  
3 EL Ketchup  
2 TL getrockneter Majoran  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer

### TEIG

250 g Weissmehl  
¼ TL Salz  
1½ TL Backpulver  
50 g Butter, in Stücken, kalt  
1½ dl Milchwasser (½ Milch/½ Wasser)

1 Eiweiss, verklopft  
1 Eigelb, verklopft

### Vor- und Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten  
Backen: ca. 35 Min.  
Für ein Blech von ca. 28 cm Ø, gefettet

### Zubereitung

**FÜLLUNG:** Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen.

**TEIG:** Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Milchwasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten.

**Formen:** ⅔ des Teiges auf wenig Mehl rund (ca. 34 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form legen.

Füllung locker auf dem Teigboden verteilen. Teigrand nach innen einschlagen, mit wenig Eiweiss bestreichen. Für den Deckel restlichen Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen. Form daraufstellen, Teig rundum wegschneiden. Teigdeckel auf die Füllung legen, Rand leicht andrücken, mit Eigelb bestreichen. Restlichen Teig nochmals auf wenig Mehl dünn auswallen, in feine Streifen schneiden. Teigstreifen auf dem Teigdeckel verteilen, mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Teigdeckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

**Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

### Gut zu wissen

### Majoran schmeckt getrocknet intensiver



**Susanne Stalder**  
Fachstelle Ernährung

Die Blätter des Majorans enthalten Gerb- und Bitterstoffe sowie ätherische Öle und schmecken leicht bitter, etwas scharf und dezent nach Kampher. Frisch hält sich Majoran 2 bis 3 Tage im Kühlschrank. Getrocknete Blätter haben ein intensiveres Aroma als frischer Majoran. Zum

Trocknen werden die Stängel an einen luftigen, trockenen Platz aufgehängt. Die getrockneten Blätter können leicht vom Stiel entfernt und in einem gut verschlossenen Gefäss bis zu einem Jahr aufbewahrt werden. Da sich das Aroma beim Kochen rasch verliert, sollte Majoran möglichst spät zum Gericht zugegeben werden. Oregano, welcher zur selben Gattung gehört, ist dem Majoran im Geschmack und Aussehen sehr ähnlich.

### Der passende Wein Pinot Noir du Valais AOC Saint-Léonard Domaines des Virets, 2011

**Preis:** Fr. 12.90/75 cl

**Herkunft:** Wallis

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Genussreife:**

1-3 Jahre ab Ernte

**Erhältlich:** in Ihrer Coop-Verkaufsstelle oder unter:

➤ **link**

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

