



FLEISCHTORTE

400 g gehacktes Rindfleisch

500 g geräucherten Speckwürfel

1 gehackte Zwiebel

Blättchen bzw. Nadeln von jeweils

2 Zweigen Majoran, Thymian und Rosmarin sowie

2 Salbeiblätter

1 Knoblauchzehe

Dezent **salzen** und **pfeffern**

evtl. 1 Teelöffel Bouillonpaste

1 Ei

2 dl Sauerrahm (18% Fettgehalt)

1 Esslöffel Dijon-Senf

270 g rund ausgewallten Blätterteig

Fleischmischung

Eier-Rahm-Guss

Gehackten Peterli

zusammen mit

in etwas Olivenöl unter häufigem Wenden während 15 Minuten anbraten.

dazugeben, mit dem Fleisch vermischen.

scheibeln und gleichmässig im Fleisch verteilen.

im Fleisch gut verrühren.

Wenn das Fleisch überall gut angebraten ist, Pfanne wegstellen und erkalten lassen.

im Handrührgerät gut flüssig rühren.

in ein Kuchenblech legen und mit der Gabel 6 Mal einstechen.

einfüllen.

gleichmässig darübergiessen und das so gefüllte Blech in den 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

40 Minuten backen.

über den Kuchen streuen und servieren.