

# Emmentaler Hackfleischkuchen



Zutaten für 2 Kuchenbleche von ca. 28 cm Ø  
8 - 10 Personen:

Füllung:

- 2 mittlere, gehackte Zwiebeln
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1kg gehacktes Rindfleisch von der 6 - 8mm Scheibe
- 8 Schinkentranchen
- etwas Bratbutter
- 1Bund gehackte Petersilie
- 2 EL Mehl
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 500 g frische, gewürfelte Tomaten  
(Ersatzweise gewürfelte Pelati aus der Dose)
- Salz, Pfeffer
- Paprika, Italienische Kräutermischung
- 300 g geraffelter Emmentaler
  
- 1 kg ausgewallter Blätterteig
- 2 Eier zum Bepinseln

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Bratbutter erhitzen und das gewürzte Hackfleisch anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie zufügen, einige Minuten mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, die Tomatenwürfel zufügen.

Mit Wein, Bouillon und Rahm ablöschen, alles gut mischen und abschmecken.

Die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen, so dass die Flüssigkeit etwas einreduziert und abkühlen lassen

Die beiden Kuchenbleche mit Backpapier auslegen.

Mit der Hälfte des Teiges belegen, überstehendes Backpapier abschneiden.

Boden mit einer Gabel gut einstechen und mit den Schinkentranchen auslegen.

Fleischfüllung zugeben, glattstreichen und mit dem Emmentalerkäse bestreuen.

Mit dem Rest des Teiges den Kuchen decken und die Teigränder des unteren Teigen darüber einschlagen.

Ränder mit Gabel gut andrücken, Deckel mit Ei bepinseln.

Nach Belieben aus Teigresten Figuren ausschneiden, auf den Deckel kleben.

Deckel mit der Gabel einige Male einstechen, damit die Füllung während des Backens ausdampfen kann.

Die Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Ofen während ca. 45 Minuten backen.

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Lauwarm servieren.

Dazu passt Salat sehr gut.