Hackfleischkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Für den Teig:
650 g Mehl
350 g Butter oder Margarine
175 ml Wasser (Eiswasser)
25 ml Zitronensaft
1 TL Salz

Für die Füllung:
500 g Hackfleisch vom Rind
250 g Champignons, geputzt, gewogen
2 Zwiebel(n)
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Koriander

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 50min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig schnell verarbeiten und den Teig kühl stellen.
Die Champignons mittelfein, die Zwiebeln sehr fein hacken und mit den anderen Zutaten der Füllung und dem Hackfleisch im *Schlagkessel* gut vermischen.
Den Teig etwa 4 mm dick mit dem *Wellholz* ausrollen, runde Scheiben ausstechen und die Füllung darauf so verteilen, dass sie zusammengeklappt werden können. An den Rändern mit einer Gabel gut zusammendrücken (die Teile sind ungefähr so groß wie Burger-Semmeln). Mit dem VEMMiNA-Pinsel mit Milch bestreichen, auf dem mit *Dauerbackunterlage* belegten Rost auslegen und 10 Min. bei 200°, dann weitere 35 Min. bei 180° goldbraun ausbacken, evtl. mit Dauerbackfolie abdecken.

Man kann auch den Teig auf der *Dauerbackunterlage* zu einer Platte ausrollen, mit der Füllung so belegen, dass an drei Seiten ein Rand frei bleibt. Dann rollt man das zu einer Rolle und verschließt sie mit den nicht belegten Rändern gut, bäckt sie wie oben und schneidet sie mit der *First Lady* zum Servieren in Scheiben.

Die Pies können warm oder kalt gegessen werden, sie können auch in der Mikrowelle kurz erhitzt werden. Oft wird eine würzige Sauce darüber serviert.