

Rezept

Australian Meatpies

Ein Rezept von Australian Meatpies, am 26.04.2024

Zutaten

100 ml Milch	150 g Butter + Butter für die Formen
Salz	500 g Mehl + 2 EL Mehl
800 g Rinderschulter	1 Zwiebel
100 g Räucherspeck	4 EL Öl
Pfeffer	2 EL Worcestersauce
400 ml Rinderbrühe	5 EL Bier
8 runde Backförmchen (Ø 8-10 cm)	1 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Meatpies | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig 100 ml Wasser mit Milch, Butter und 1 TL Salz aufkochen. Sofort zu den 500 g Mehl gießen, verkneten und abgedeckt beiseitestellen. Das Fleisch 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und wie den Speck klein würfeln. Fleisch nach und nach im Öl anbraten, bei der letzten Portion Zwiebel und Speck mitbraten. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Worcester würzen, Brühe zugießen, 1 Stunde zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.
2. Dann Topf vom Herd nehmen. 2 EL Mehl und Bier verschlagen, ins Ragout rühren, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen. Inzwischen zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche 5 mm dick ausrollen und 8 Kreise ausstechen (Ø 2 cm größer als die Formen). Formen buttern, mit den Teigkreisen auskleiden und mit Fleisch samt Sauce füllen. Teigrand darüberschlagen.
3. Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Übrigen Teig ausrollen und 8 Pie-Deckel ausschneiden. Pie-Ränder mit etwas Eigelb bestreichen, die Deckel daraufsetzen und andrücken. Die Pies mit übrigem Eigelb bestreichen, 1 Stunde backen (Mitte) und 10 Minuten im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ruhen lassen. Aus der Form lösen und zubeißen – Zungeverbrennen ist hier Ehrensache. Zum Abkühlen gehören Ketchup und eiskaltes Bier dazu.