

Rezept

»Linzer« Fleischtorte mit Preiselbeeren

Ein Rezept von »Linzer« Fleischtorte mit Preiselbeeren, am 12.05.2024

Zutaten

50 g Butter	50 g Butterschmalz
250 g Mehl (Type 405)	2 Prisen Salz
1 Eigelb (Größe M)	80 g geschnittenes Knödelbrot (ersatzweise 2 altbackene Brötchen, in dünne Scheiben geschnitten)
120 ml Milch	1 große Zwiebel (ca. 00 g)
6-8 Stängel glatte Petersilie	1/2 TL Fenchelsamen
1 EL Butter	2 Eier (Größe M)
400 g gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)	1 Prise Chiliflocken
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mehl für die Arbeitsfläche	1 flache Tarteform mit glattem Rand (Ø 28 cm)
Butter für die Form	1 Eigelb zum Bestreichen
3 EL Preiselbeeren (Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Butterschmalz in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Salz, Eigelb und 5 EL Wasser auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Füllung das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und über das Knödelbrot gießen.
3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Fenchelsamen im Mörser fein zerreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. glasig dünsten. Die Petersilie unterheben und die Mischung etwas abkühlen lassen.
4. Die Zwiebelmischung zu dem eingeweichten Knödelbrot geben und alles gut mit den Eiern und dem Hackfleisch vermengen. Die Masse mit Fenchel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
5. Den Mürbeteig nach Ende der Kühlzeit 15 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vorheizen. Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, in die Form legen und den oberen Rand gerade schneiden. Die Fleischmasse gleichmäßig in der Form verteilen und glatt streichen.

6. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, erneut dünn ausrollen und mit dem Messer oder einem Teigrädchen in 12 lange Streifen (ca. 1,5 cm breit) schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Fleischmasse legen, die Enden dabei andrücken. Das Eigelb mit etwas kaltem Wasser verrühren und das Gitter damit dünn einpinseln.

7. Die Torte im Ofen (Mitte) in 45-50 Min. goldbraun backen. Die fertige Fleischorte herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Die Preiselbeeren in einer Schüssel glatt rühren und mit einem kleinen Löffel in den Feldern des Teiggitters verteilen.

8. Den Rand der Torte mit einem kleinen Messer lösen und die Torte am besten mit einer Palette vorsichtig aus der Form heben, aufschneiden und servieren.