

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Mit Hackfleisch Und Gemüse

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Backen, Fleisch, Backen, Schweiz, Pikant, Restaurant

1	Zwiebel	150 ml	Fleischbouillon
2	Knoblauchzehen	200 g	Bucantini; Rohrnudeln
4	Essl. Olivenöl	150 g	Rüebli
400 g	Gehacktes Rindfleisch	150 g	Knollensellerie
150 g	Geflügelleber	150 g	Ausgelöste Erbsen
	Salz	2	Zweige Oregano
	Pfeffer	75 g	Parmesan
1	Teel. Paprika	150 ml	Creme fraiche
4	Essl. Gehackte Tomaten	1	Eiweiss
100 ml	Rotwein		Blätterteig

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Im Olivenöl hellgelb dünsten. Hackfleisch dazugeben und auf großem Feuer kräftig mitbraten. Geflügelleber in kleine Stücke schneiden, beifügen und kurz mitbraten. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen.

Die Tomaten dazugeben, mit Wein und Bouillon ablöschen und alles auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen.

Bucantini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Rüebli und Sellerie schälen, in Scheiben schneiden. In wenig Salzwasser zugedeckt 10 Minuten kochen, die Erbsen beifügen und alles noch 5 Minuten kochen lassen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Teigwaren lagenweise mit Fleischsauce und Gemüse in eine runde bebutterte Pie- oder Gratinform geben. Mit Parmesan bestreuen. Die Creme fraiche darüber verteilen.

Den Rand der Gratinform mit Eiweiß bepinseln. Den Teig darüberlegen, den Rand andrücken. Den Deckel mit Eiweiß bestreichen.

Die Hackfleischtorte im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 30 - 35 Minuten backen. In der Form servieren.