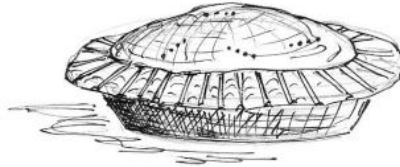


Aberdeen Angus Pie

In einem Pie hat es alles unter einem Teig-Deckel: Gemüse, Fleisch, Gewürze. Für uns eine ideale Mahlzeit, die man auch mal in grosser Stückzahl vorbereiten kann, um die Pies dann einzufrieren. Zusammen mit Salat auch ein ideales Sommermenü.



| | | |
|----------|---|--|
| 300 g | Mehl | } verreiben bis krümelig begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen und im Kühlschrank kaltstellen |
| 1 ½ KL | Salz | |
| 225 g | kalte Butter in Stücken | |
| 12 EL | Wasser | |
| 500 g | Angus-Rindsragout | } würzen darüberstreuen, im Oel kurz anbraten und beiseite stellen |
| | Salz | |
| | Pfeffer | |
| 1 - 2 EL | Mehl | |
| 1 Stk. | Zwiebel gehackt | } kurz dünsten mit Guinness oder Rotwein ablöschen |
| 1 Stk. | grosses Rüebli in Würfel | |
| 1 EL | Tomatenpüree | |
| | getrocknete Tomaten und weiteres Suppengemüse nach Belieben | |
| | Rosmarin, Thymian und Lorbeer | |
| 2 Dosen | Pelati gehackt | } begeben |
| 600 ml | Rindsbouillon | |

Den angebratenen Ragout begeben und 1.5 h schmoren lassen

Den Teig etwa 1-2 mm dick auswallen und kleine gefettete Kuchenformen oder Pie-Formen auskleiden. Die Ragoutmasse einfüllen und mit einem ausgestochenen Teigdeckel zudecken. Den Deckelrand mit einer Gabel andrücken und Deckel einstechen. Im vorgeheizten Umluftbackofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.