

australian meat pie

18 Stück (12 formen)

1000g Mehl

500ml Wasser

200g Fett

Salz

1,5 kg gulasch und 800g hack

20 Stück (12 formen + keramik-formen)

800g Mehl

400ml Wasser

150g Fett

Salz

1,5 kg gulasch und 500g hack

12 Stück

500g Mehl

250ml Wasser

100g Fett

Salz

Teig:

300 g Mehl

150 ml Wasser

60 g Butter oder Margarine

1,5 EL Zitronensaft oder Essig (optional)

1 Prise Salz

Füllung

500g g Hackfleisch vom Rind teilweise durch gröbere Stücke (0,5 cm) ersetzt oder ergänzt

1 Stück Zwiebel rot

2 EL Tomatenmark

1 EL Olivenöl

1 EL Maisstärke

3/4 Tasse Rinderbrühe

1 EL Worcestershire Sauce

1 TL Vegemite

Pfeffer

Salz

ANLEITUNGEN

Füllung

Die Maisstärke mit einem EL Rinderbrühe vermischen und gut verrühren. Dann beiseite stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzt und währenddessen Zwiebel klein hacken.

Zwiebel ca. 3-4 Minuten in der Pfanne braten und immer wieder (am besten mit einem Holzspatel) umrühren.

Die Zwiebeln sollten glasig und leicht braun geworden sein.

Jetzt das Hackfleisch in die Pfanne geben und mitbraten.

Worcestershire Sauce, Tomatenmark, Vegemite und restliche Rinderbrühe in die Pfanne geben und gut verrühren.

Jetzt die vorbereitete Maisstärke-Rinderbrühe-Mischung dazu geben.

Gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz noch etwas abschmecken.

Einmal kurz aufkochen und dann bei geringerer Hitze 8-12 Minuten leicht köcheln, bis die Masse eingedickt ist.

Dann vom Herd nehmen.

Teig

In einer Schüssel das Salz unter das Mehl mischen. Dann Butter in kleinen Stückchen einmischen.

Wasser und ggfls. Zitronensaft/Essig hinzugeben, bis ein leichter Teig entsteht.

Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem leicht gemehlten Untergrund etwas kneten.

Das nicht übertreiben, damit der Teig leicht und elastisch bleibt.

Teig 20 Minuten ruhen lassen. Dann 4 mm dicken ausrollen.

Daraus passend zur Backform zwei runde Scheiben ausschneiden, wobei die eine Scheibe etwas 1,5 bis 2 cm größer sein sollte als die andere. Hat die Backform z. B. den für australische Meat Pies typischen Durchmesser von

15 cm, so sollte die eine Schreibe knapp 17 cm sein (für Boden und Wand der Backform), die andere 15 cm (als Deckel).

Fertigstellung

Die Backformen mit der größeren Teigscheibe auslegen (Boden und Wand).

Dann die vorbereitete Masse einfüllen und ob die Deckel-Teigscheibe auflegen.

Ca. 20 Minuten bei 180 bis 200°C backen. Der Teig sollte gold-braun aber nicht zu dunkel werden.

Aus der Backröhre nehmen und mit etwas Tomatensauce servieren.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 15:37:48 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:45:21 UTC von thomas