



Neuseeländischer Rinderpie

mit Blätterteig und Käse



30-40min



4 Personen

Die leckeren Neuseeland Pies sind an jeder Straßenecke des Landes zu finden und werden zu jeder Tageszeit verputzt! Die wohl beliebteste Variante des wärmenden Pies ist eine Füllung aus Faschiertem, bedeckt von einer großen Portion Käse und einer knusprigen Teigdecke! Dieses Wohlfühlessen bringt unseren Kiwis Hayden und Rebecca ein Stückchen Heimat bis ins Marley Spoon Büro, da hat Heimweh kein...

Was du von uns bekommst

- Blätterteig ¹
- Tomatenmark
- Paprikapulver
- getrockneter Oregano
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Karotte
- Pizzakäse ⁷
- Worcestershire Sauce ^{1,4}
- Rinderfaschiertes

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 773.0kcal, Fett 46.0g, Eiweiß 49.0g, Kohlenhydrate 37.0g



1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. **Knoblauch** schälen und klein hacken oder pressen.



2. Gemüse dünsten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen und die **Karotten** und **Zwiebeln** darin ca. 3Min. anbraten.



3. Fleisch anbraten

Nun das **Paprikapulver**, **Oregano** und **Knoblauch** dazugeben und 1 weitere Min. anbraten. Anschließend das **Faschierte** in die Pfanne geben und weitere ca. 4Min. anbraten und dabei auflockern. Mit der **Worcestershire Sauce**, 2TL Salz und Pfeffer würzen.



4. Fülle zubereiten

2EL Mehl in die Pfanne stäuben und gut vermengen. Dann die Pfanne mit 200ml Wasser ablöschen und einen Rindersuppenwürfel darin auflösen. **Tomatenmark** hineinrühren und die ganze Masse ca. 1-2Min. einköcheln.



5. Pie formen

Die **Fülle** aus der Pfanne in eine mittlere bis große Auflaufform geben und **3/4** vom **Käse** darüber verteilen. Den **Blätterteig** ausrollen und die Auflaufform damit bedecken, überstehende Ränder abschneiden und nach Geschmack Dekorationselemente daraus formen und auf der **Teigdecke** verteilen



6. Pie backen

Den **Pie** ca. 20-25Min. im Backrohr goldbraun backen. Wer noch ein Ei zuhause hat, kann es verquirlen und die **Teigdecke** vor dem Backen damit bepinseln, damit sie schön glänzt. Ca. 5-7Min. vor Backende den **restlichen Käse** über den **Teig** streuen und den **Pie** zu Ende backen bis der **Käse** goldbraun ist.