



salzige Wähe

Zutaten für 1 Kuchen Ø 30 cm

- 2 Stück Kuchenteig, rund
- 500 g Hackfleisch
- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Stück Toastbrot
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 1 dl Rotwein
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

pikanter Fleisch-Kuchen

Das Toastbrot klein zupfen und in der Milch einlegen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Thymian hacken. Das Hackfleisch portionenweise anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Speckwürfel mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Thymian, Rahm und eingeweichtes Brot dazugeben. Alles gut mischen und kräftig würzen. Den Teig ins Blech legen und einige Male einstechen. Die Fleischmasse darauf verteilen. Zweiter Teig auf den Kuchen legen, an der Seite gut andrücken und einige Löcher einstechen oder mit dem Ausstecher Dampfächer machen. Mit dem verklopften Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 35 - 40 Minuten backen.

Tipp:

Warm schmeckt der Kuchen am besten, er kann aber auch kalt gegessen werden.