

# Churer Fleischtorte

Die Churer Fleischtorte war einst ein bürgerliches Festessen – heute ist sie fast schon ein Geheimtipp. Umhüllt von Mürbeteig oder Blätterteig verbirgt sich eine herzhafte Füllung aus Hackfleisch, Speck, Brot und Gewürzen. Jeder Bissen verbindet Bodenständigkeit mit feiner Würze und erinnert an besondere Sonntage und Familienfeste. Serviert mit einem frischen Salat wird daraus ein ausgewogenes Hauptgericht mit regionalem Stolz.

## Zutaten

Für 4 Personen

2 Stunden

### Für den Teig:

350g Mehl

200g Butter

1 TL Salz

2 Eier

1-2dl Milchwasser

(1/2 Milch, 1/2 Wasser)

### Für die Füllung:

1 Brötchen (z.B. Baguette)  
wenig Milch

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

20g Butter

600g gehacktes Rindfleisch

1 Salsiz oder Speckwürfel

1 Ei zum Bestreichen

Salz, Pfeffer, Muskat zum würzen

Tipp: dazu passt ein frischer grüner Salat

## Zubereitung

### Schritt 1

Mehl sieben und mit der kalten Butter und Salz zwischen den Fingern verreiben. Die Eier verquirlen. Nach und nach Milchwasser zum Teig geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 2

Das Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zerpfücken. Zwiebel und Petersilie fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten. Alles zusammen mit dem Hackfleisch und dem Rahm in eine Schüssel geben. Die Mischung würzen und gründlich von Hand durchkneten.

### Schritt 3

Salsiz schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in ein gefettete Springform auslegen mit ca. 1 cm überstehendem Rand. Die Fleischmasse gleichmässig einfüllen und glattstreichen. Die Salsiz oder Speckwürfel gleichmässig oben drauf verteilen.

### Schritt 4

Den restlichen Teig ausrollen und als Deckel auf die Fleischfüllung legen. Den Deckel am Rand mit Eiweiss bestreichen, den überstehenden Rand vom Boden darüber klappen und gut verschliessen. (Optional: Aus Teigresten Garnituren ausstechen und die Torte verzieren.) Den gesamten Deckel mit Eigelb bestreichen und mehrmals mit der Gabel einstechen, damit beim Backen der Dampf entweichen kann.

### Schritt 5

Die Fleischtorte im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Ober-/Unterhitze) 40-45 Minuten backen bis sie goldbraun ist. Vor dem Anschneiden 5-10 Minuten ruhen lassen.

# #doitchurself.

## Churer Spezialitäten zum nachkochen