Australisches Meat Pie

Einkaufsliste

SUPERMARKT

- 500g Rinderfaschiertes
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 200ml Rinderbrühe
- 1 TL Mehl (zum Andicken)
- Salz und Pfeffer
- Fertiger Blätterteig (oder Mürbteig)
- 1 Ei (zum Bestreichen)

SPEZIALITÄTEN

- 1 EL Worcestersauce

Australisches Meat Pie

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne das Faschierte zusammen mit Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis es krümelig und goldbraun ist.
- Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten. Die Rinderbrühe und Worcestersauce dazugeben und alles aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl einrühren, um die Füllung leicht anzudicken.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und die Backformen damit auslegen. Die Fleischfüllung hineingeben und mit einer weiteren Teigschicht bedecken.
- Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und die Pies für etwa 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.
- Heiß servieren und genießen – am besten mit etwas Ketchup, wie es in Australien Tradition ist!