



RINDFLEISCH-KÄSE-PIE MIT BLÄTTERTEIGDECKEL

Diese Pie ist ein echter Hit – und ein verdammt guter Seelentröster für kalte Abende! Da hier gekaufter Blätterteig verwendet wird, ist sie schnell fertig, und die Füllung können Sie schon am Vortag zubereiten.

Für 4 – 6 Personen

Olivenöl	einige Zweige frischer Rosmarin, Blätter abgezupft und gehackt
3 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält und gewürfelt	Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt	1 Dose (440 ml) Guinness-Bier (bitte nicht mehr!)
30 g Butter, plus Butter zum Einfetten	2 gehäufte EL Mehl
2 Möhren, geschält und fein gewürfelt	200 g Cheddar, frisch gerieben
2 Stangen Staudensellerie, geputzt und fein gewürfelt	500 g fertig gekaufter Blätterteig
4 Wiesenchampignons, in Scheiben geschnitten	1 großes Freiland- oder Bio-Ei, verquirlt
1 kg Rinderbrust oder Schmorfleisch vom Rind, in 2 cm große Würfel geschnitten	

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. In einem großen ofenfesten Topf bei niedriger Temperatur einen Schuss Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und etwa 10 Minuten sanft braten – sie sollten nicht zu stark bräunen. Die Temperatur heraufschalten. Knoblauch, Butter, Möhren, Sellerie und Pilze in den Topf geben und vermischen, dann das Fleisch, den Rosmarin, eine Prise Salz und 1 gestrichenen Teelöffel Pfeffer unterrühren.

Die Zutaten 3– 4 Minuten kräftig braten, dann das Guinness dazugießen, das Mehl hineinrühren und so viel Wasser hinzufügen, dass die Zutaten gerade bedeckt sind. Den Topfinhalt zum Köcheln bringen und zugedeckt für etwa 1 ½ Stunden in den Backofen schieben, dann herausnehmen. Umrühren, wieder in den Backofen schieben und noch einmal 1 Stunde garen, bis das Fleisch sehr weich und der Eintopf dunkel und dick ist. Eine perfekte Pie-Füllung muss dick sein. Falls Ihre Füllung noch sehr flüssig ist, stellen Sie den Topf auf den Herd und kochen sie ein. Den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des Käses hineinrühren. Den Eintopf sorgfältig würzen und ein wenig abkühlen lassen.

Etwa ein Drittel des Teigs abschneiden. Die saubere Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und beide Teigstücke mit dem bemehlten Nudelholz gleichmäßig zu der Dicke einer Münze ausrollen. Eine Pie-Form passender Größe ausbuttern und mit der größeren Teigplatte auslegen, dabei die Ränder über die Seiten hängen lassen. Den Eintopf in die Form füllen und glatt streichen, dann den restlichen Käse darüberstreuen. Die Ränder der Teigplatte mit etwas verquirltem Ei einpinseln. Die zweite Teigplatte zu einem passenden Deckel zurechtschneiden und mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Den Deckel auf die Pie legen und die überstehenden Teigränder über den Deckel klappen, damit die Pie hübsch und rustikal aussieht. Die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen und die Pie direkt auf dem Boden des Backofens 45 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldgelb ist. Zu der Pie schmecken Erbsen wunderbar.