

Steak & Ale Pie

6 Portionen

Zutaten

800 g Rindfleisch (Rindernackensteak)
500 ml Dunkles Bier (Guinness oder Köstritzer)
2 EL Mehl
100 g Bacon
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
250 g Pilze
4 EL Pflanzenöl
1 EL getrockneter Thymian
1 EL Rohrzucker
1 EL Tomatenmark
400 ml Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
1 EL Worcestershire Sauce
275 g Blätterteig → 2 Platten
120 g Cheddar (gerieben)
1 Ei
Salz
Pfeffer



Steak & Ale Pie

Zubereitung

1. Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Speckstreifen würfeln. Zwiebeln, Knoblauchzehe und Möhren schälen sowie fein hacken. Champignons waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Auf dem **Induktionskochfeld, Stufe 7**, das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Schmorbraten-Würfel portionsweise ca. 4 - 5 Minuten insgesamt anbraten und diese anschließend beiseitestellen. Den Speck bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fett geschmolzen ist. Zwiebeln, Karotten, Thymian und Knoblauch in den Topf geben und ca. 10 Minuten leicht anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Rohrzucker darüber streuen und ca. 2 Minuten karamellisieren lassen. Nun Tomatenmark und Champignons zugeben und gut verrühren. Angebratenes Rindfleisch wieder in den Topf geben und noch ca. 3 Minuten anbraten
3. Mit Bier ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen. Mit Rinderbrühe aufgießen, Lorbeerblatt und Worcestershiresoße hinzufügen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Auf niedrige Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf dem **Induktionskochfeld, auf Stufe 5** kochen, bis das Fleisch zart ist. Von Zeit zu Zeit umrühren.
4. Die fertige Rindfleischmischung abkühlen lassen. Den **Backofen auf 220 °C Circo Therm®** vorheizen. Eine Schicht Blätterteig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Auflaufform (Ø 29 cm) geben und den Blätterteig um den Rand der Form drapieren. Die Fleischfüllung darauf geben und mit Cheddar bestreuen. Die zweite Lage Blätterteig auf die richtige Deckelgröße zuschneiden und auf den Käse legen. Den überlappenden Teil des Teigs um den Rand falten und zwischen Daumen und Zeigefinger einklemmen. Ein Messer verwenden, um ein Rautenmuster in die oberste Lage des Blätterteigs zu schneiden.
5. Ein Ei verquirlen und den gesamten Blätterteig damit bestreichen. Im **Backofen ca. 25 Minuten backen** bis der „Kuchen“ goldbraun ist. Guten Appetit!