



Australische Fleischpastete (Meat Pie)

Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 2 altbackene Brötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 250g Mehl
- 1 Ei
- 1EL frisch gehackte Petersilie
- 1TL Currypulver
- 125ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 2EL Butter
- 125ml Fleischbrühe
- 2EL Tomatenmark
- 2TL Zitronensaft
- 1EL Worcestersoße
- 1/2 EL Instant-Kaffeepulver
- 2EL Weißweinessig
- 2EL Rotwein
- Fett für die Form

Die Brötchen in warmem Wasser einweichen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die beiden Fleischsorten mit einem Drittel der Zwiebelmasse, dem Knoblauch, den ausgedrückten Brötchen, dem Ei, der Petersilie und dem Currypulver in einer Schüssel mischen. Nach und nach so viel Milch zugeben, bis ein fester, glatter Fleischteig entsteht. Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Den Fleischteig zu einem Laib formen und in eine ofenfeste, gefettete Pieform legen und im Ofen etwa 30 Minuten backen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin glasig dünsten. Die restlichen Zutaten zugeben und aufkochen. Bei reduzierter Temperatur 15 Minuten köcheln.

Nach 30 Minuten Backzeit die Hälfte der Sauce über den Braten gießen und weitere 45 Minuten backen, dabei mehrmals mit der restlichen Sauce übergießen.

Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu grünen Salat reichen.