

Englische Meat Pies (24 Stück)

Zutaten Teig

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 75 ml Milch
- 75 ml Wasser
- ½ TL Salz

Zutaten Füllung

- 500 g Rinderhack
- 100 g Speck, gewürfelt
- 1 Tasse Wasser
- 2 Karotten
- 100 g Champignons
- 50 g Sellerie
- ½ Paprikaschote
- 3 TL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 El Worcestersauce
- ½ TL Thymian
- ½ TL Rosmarin
- ½ TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Speisestärke
- 2 Eigelb



Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Milch mit dem Wasser und der Butter aufkochen und Salz hinzugeben, dabei gut umrühren. Dann die Mischung dem Mehl hinzugeben und mit dem Knethaken gut vermengen, am besten mit der Küchenmaschine. Den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und beiseite legen (damit er keine feste Haut bekommt).

Hackfleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen, mit kleingeschnittenem Knoblauch in etwas Öl portionsweise etwa 3 Minuten scharf anbraten. Zur Seite stellen. Die Gewürze (Paprika, Rosmarin, Thymian) im Mörser zerstoßen. Einige Zesten von der gewaschenen Zitrone abziehen.

Gemüse sehr klein schneiden und mit Speck in der Pfanne kurz anbraten. Die gemörserten Gewürze und die Zitronenzesten dazu. Mit etwas Wasser ablöschen. Mit Worcestersauce würzen, Tomatenmark hinzugeben und salzen. Zugedeckt etwa 35 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben, falls die Konsistenz zu fest wird. Gut und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Wasser und Speisestärke andicken. Dafür beides in einer kleinen Schüssel anrühren, dazu geben und kurz aufkochen lassen. Dann das Hackfleisch unterheben.

Zwei Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen. Den Teig noch mal kurz durchkneten und in kleine Stücke teilen (etwas größer als eine Walnuss). Diese kleinen Teiglinge mit dem Nudelholz rund ausrollen. Der Teig sollte 2 bis 3 mm dick sein und etwa 12 bis 15 cm Durchmesser haben. Den Teig vorsichtig in die Formen legen und mit der Füllung bis zur Papierkantenhöhe füllen. Die äußeren Teigenden zur Mitte zusammendrücken und eine kleine Öffnung lassen. Die Teigoberseite mit Eigelb bestreichen. Möglichst das Papier nicht mit Eigelb fest kleben. Die Meat Pies sind nach etwa 15 bis 20 Minuten bei 160°C (Umluft 140°C) fertig, wenn sie goldbraun sind. Nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.