



UNSER TIPP:

Um den Aufwand geringer zu halten, kann man den Quicheteig auch bereits fertig kaufen.

Von der Konsistenz her ist es auch sehr schön, wenn man das Fleisch mit dem Messer fein hackt.

Die Kartoffeln können gut durch Süßkartoffeln oder Kürbis ersetzt werden.

REUTHER BIER G.G.A.

Bier-Pie



ZUTATEN FÜR DEN QUICHE-TEIG:

200 g Mehl Type 550
50 g Mandelmehl
1 Ei (Größe M)
3 EL Milch
130 g zimmerwarme Butter
Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

600 g Rindfleisch, mager ohne Sehnen und grob gewolft
2 EL Rapsöl
150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
80 g Lauch, in Ringe geschnitten
50 g Sellerie, gewürfelt
50 g Karotte, gewürfelt
15 g Speisestärke
300 ml Reuther Bier g. g. A. (dunkles Bier)
2 EL Sauerrahm
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Kräuter

100 g Kartoffeln, gerieben

1 Ei, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG QUICHE:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und in Folie einwickeln, für 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

Die Zwiebel im heißen Öl anschwitzen. Das Fleisch hinzugeben und andünsten. Das Gemüse dazugeben und mitdünsten.

Die Stärke in etwas Bier klümpchenfrei einrühren. Mit dem restlichen Bier die Zutaten in der Pfanne ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Sauerrahm einrühren und abschmecken.

Dann die Bier-Stärke-Mischung einrühren und die Flüssigkeit in der Pfanne entsprechend abbinden. Nun noch die Kartoffeln unterheben.

Die Masse auskühlen lassen. Sie darf nicht zu flüssig sein.

Den Teig ausrollen und Boden mit Rand in eine Tarte-Form legen. Die Fülle darauf verteilen. Anschließend einen Teigdeckel aufsetzen (einen Strohhalm einstecken,

damit sich der Teigdeckel nicht aufbläht) oder aus mehreren Teigstreifen ein Gitter legen. Dabei die Ränder von Deckel und Boden mit Ei bestreichen und andrücken. Zum Schluss die ganze Tarte mit dem Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 165 °C für 35 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck