

Jock Harvey aus Australien empfiehlt:

Australischer Meat Pie

& Wits End Atlas Shiraz

Zutaten (für 4 – 6 Personen)

500 g Rinderhack
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 ml Rinderbrühe
60 ml pürierte Tomaten
2 TL Worcestersauce
1 Prise Muskatnuss
1 TL Oregano
250 g Weizenmehl
1 TL Salz
75 g weiche Butter
2 kleine Eier
1 Lage Blätterteig (tiefgefroren)
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Vorbereitung Teig

Mehl, ½ TL Salz, weiche Butter, 1 kleines Ei und 1 – 2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Fleischsauce

In einer großen Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter zerlassen, gehackte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin glasig dünsten. Rinderhack dazugeben und anbraten, bis eine braune Kruste entsteht. 200 ml Rinderbrühe und 60 ml pürierte Tomaten unterrühren. Mit 2 TL Worcestersauce, 1 Prise Muskatnuss und 1 TL Oregano würzen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze ohne Deckel köcheln lassen. 3 EL Mehl mit 50 ml heißer Rinderbrühe verrühren und in die Fleischsauce einrühren. Aufkochen, und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten köcheln. Fleischsauce abkühlen lassen!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Meat Pie

Fertigen Blätterteig auftauen lassen.

Mürbeteig ausrollen und eine gefettete Tortenform von Ø 24 cm damit auskleiden. Alternativ können auch mehrere kleinere Formen verwendet werden. Abgekühlte Fleischsauce auf dem Teig verteilen. Teigrand mit Wasser befeuchten und 1 Lage fertigen, runden Blätterteig darüberlegen. Teigländer zusammendrücken und den Blätterteigdeckel mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen 15 Minuten bei 220 °C backen, Hitze auf 190 °C reduzieren und weitere 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Fleischfüllung am Vortag vorbereiten und über Nacht abkühlen lassen. Die Füllung wird dadurch geschmacklich intensiver und der Mürbeteig saugt weniger vom Fleischsaft auf.

Als Beilage passt frischer Salat und ein Chutney aus aromatischen Tomaten.

Der perfekte Weinbegleiter ist für Winzer Jock Harvey sein klassischer Wits End Atlas Shiraz.