

Fleischkuchen

Zutaten für 4-5 Personen

Springform 24 cm

500	g	Blätterteig, ausgerollt	Mit Springformboden den Deckel ausschneiden, beiseitelegen. Mit restlichem Teig Boden und Seiten belegen.
100	g	Schinken	Auf den Boden legen
300	g	Kalbsbrät	Gleichmässig auf Boden verteilen
600	g	Hackfleisch	
1		Zwiebel gehackt	Hackfleisch mit Zwiebel anbraten
200	g	Champignons	Fein schneiden, begeben
1		Rüebli	In feine Streifen schneiden, mitdünsten
		Salz, Pfeffer	Abschmecken
1	dl	Bouillon	Ablöschen
2	dl	Rahm	Zugeben, Masse einkochen und etwas abkühlen lassen. Gleichmässig auf Kalbsbrät verteilen.
100	g	Schinken	Mit Schinken abdecken.
100	g	Aprikosen, gedörrt	Auf Schinken verteilen.
1		Eigelb	Deckel auf Kuchen legen, Rand mit Eigelb einstreichen und Seitenteile auf Deckel kleben. Deckel mit Gabel einstechen und mit restlichem Teig verzieren und mit Eigelb bestreichen. In vorgeheiztem Ofen bei 220°C ca. 45 Min backen.