

Fleischwurst Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Mehl, 1 Prise Salz, 1 Würfel Hefe, 1 Prise Pfeffer, 1 Ei, 2 Esslöffel Schnittlauch, 125 gr Butter, 200 gr Dörrfleisch, 1 Zehe Knoblauch, 500 gr Fleischwurst, 2 Becher Schmand, 2 Becher Sahne, 2 große Zwiebeln, 3 kleine Eier.

Die Vorbereitungen:

Fleischwurst, Dörrfleisch und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Aus Mehl, Hefe, Butter und einem Ei einen Teig vorbereiten, ca 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig in eine Springform geben und den Teig schön am Rand hochziehen.

Die Zubereitung:

Das Dörrfleisch und die Fleischwurst mit den Zwiebelwürfeln und dem Schnittlauch scharf anbraten, Gewürze dazu geben. Nach dem Anbraten die Masse in die Springform geben, anschließend in einem Topf Schmand und die 3 Eier warm werden lassen und über die Masse in der Springform geben. Das Ganze ca 45 Minuten bei 180 Grad backen.