

Hier und heute



Kleine Meat Pies für die WM-Party

Meat Pies sind in Neuseeland nicht nur ein Snack, sondern eher eine Institution. Fabian Timmer verrät sein Rezept für die Teigtaschen mit würziger Fleischfüllung.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen / ca. 12 kleine Pies

Zutaten für die Füllung

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine Karotte, fein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Cumberlandsauce
- 1 TL Worcestersauce
- 150 ml Rinderfond oder Brühe
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl zum Braten
- optional: 1 TL Speisestärke zum Binden

Zutaten für den Teig

- 2 Rollen Blätterteig oder Mürbeteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten für den Frischkäse-Kräuter-Dip

- 200 g Frischkäse
- 2-3 EL Milch oder Joghurt zum Glattrühren
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 6-8 Blätter frische Minze, fein gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte darin anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und kräftig anbraten, bis es leicht Farbe bekommt.

Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Rinderfond ablöschen. Worcestersauce, Senf, Paprikapulver, Muskat und 3 EL Cumberlandsauce dazugeben. Alles etwa zehn Minuten einkochen lassen, bis eine saftige, nicht zu flüssige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Hier und heute



Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Für kleine Muffinformen eignen sich Kreise von ca. 9-10 cm für den Boden und 6-7 cm für den Deckel.

Die größeren Teigkreise in eine gefettete Muffinform legen und leicht andrücken.

Nun je ein bis zwei Esslöffel der abgekühlten Hackfleischfüllung in die Teigmulden geben.

Mit den kleineren Teigkreisen abdecken. Die Ränder gut zusammendrücken. In jeden Deckel ein kleines Loch schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Eigelb mit Milch verrühren und die Pies damit bestreichen.

Die Meat Pies im vorgeheizten Ofen 18-22 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Nun Frischkäse mit Milch oder Joghurt glatrühren. Schnittlauch, Minze und Zitronensaft unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag

Die kleinen Meat Pies lauwarm auf einer Platte anrichten und den Frischkäse-Schnittlauch-Minz-Dip separat dazu reichen. Die frische Minze gibt dem Dip eine leichte, kühle Note und passt sehr gut zur würzig-fruchtigen Füllung mit Cumberlandsauce.

Tipps für Zubereitung und Aufbewahrung

- Die Hackfleischmasse sollte vor dem Füllen kalt oder zumindest lauwarm sein. Heiße Füllung macht den Teig weich und erschwert das saubere Formen.
- Mit den angegebenen 3 EL Cumberlandsauce arbeiten und die Füllung erst danach abschmecken. Die Sauce bringt Süße, Säure und Würze mit, daher Salz und Pfeffer erst am Ende final anpassen.
- Den Frischkäse-Dip abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren nochmals glatrühren. So bleiben Schnittlauch und Minze frisch.
- Fertige Meat Pies halten sich abgedeckt im Kühlschrank etwa zwei Tage. Zum Aufwärmen bei 160 °C ca. 8-10 Minuten in den Ofen geben, damit der Teig wieder knusprig wird.