


# Mini-Pies mit geschmorter Schweinsschulter



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 50 min

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Schulter vom Schweizer Schwein
- 1** grosser säuerlicher Apfel
- 1** Lauch
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Bratbutter
- 1 EL** Tomatenpüree
- 1.5 dl** Weisswein
- 1.5 dl** Bouillon
- 2** Lorbeerblätter
- Zimt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- weiche Butter für die Formen
- 1** rechteckiger Kuchenteig
- 1 Zweig** Rosmarin
- 1** Eigelb
- 1 EL** Rahm

## Nährwerte

1 Portion (ohne Endiviensalat) enthält ca.:

- 755** kcal
- 44 g** Eiweiss
- 40 g** Kohlenhydrate
- 43 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Tipp

Beauftrage die Profis in deiner Metzgerei damit, das Fleisch in kleine Würfel zu schneiden.

## Zubereitung

- 1** Schweinsschulter in 1 × 1 cm grosse Würfel schneiden. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2** Bratbutter in einem Bräter stark erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Lauch, Apfel und Knoblauch im Bratfett andünsten, Tomatenpüree zugeben und 2–3 Minuten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen.

- 3 Das Fleisch wieder hineingeben und mit Lorbeer und etwas Zimt ca. 20 Minuten bei milder Hitze kochen. Immer wieder umrühren. Die Flüssigkeit sollte fast verkocht und das Fleisch zart sein. Gegebenenfalls mit Bouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen.
- 4 In der Zwischenzeit 6–8 Auflaufförmchen mit Butter einfetten, den Teig zuschneiden und die Förmchen damit grosszügig auskleiden, sodass ein ca. 1 cm breiter Teigrand bleibt.
- 5 Die Füllung in die Förmchen verteilen und den überstehenden Teigrand etwas nach innen falten – die Förmchen aber nicht ganz verschliessen, sodass Dampf beim Backen entweichen kann. Rosmarin darüberstreuen.
- 6 Eigelb mit Rahm verquirlen und den Teig damit grosszügig bestreichen. Pies im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze 25–30 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt ein Endiviensalat.