

One-Crust-Pie mit Kalbgeschnetzeltem und Morcheln



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 10 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb
- 15 g** getrocknete Morcheln
- 2** Zwiebeln
- 1 EL** Mehl
- 2 EL** Bratbutter
- 2 Zweige** Salbei, die Blätter
- 2 dl** Weisswein
- 2 EL** saurer Halbrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1** Eigelb
- 2 EL** Rahm
- 1** rechteckiger Blätterteig

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat mit Heidelbeeren) enthält ca.:

- 604** kcal
- 39 g** Eiweiss
- 38 g** Kohlenhydrate
- 29 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Kalbfleisch ist besonders bekömmlich:

Es ist zart, fettarm und leicht verdaulich. Ausserdem enthält es viel hochwertiges Eiweiss, B-Vitamine, Eisen und Zink.

Zubereitung

- 1** Kalbgeschnetzeltes eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Morcheln leicht spülen und in lauwarmem Wasser einweichen. Sie sollten gut mit Wasser bedeckt sein. Zwiebeln in Streifen schneiden.
- 2** Geschnetzeltes mit Mehl bestäuben. Bratbutter in der Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, das Fleisch dazugeben, nach einer Minute kurz rühren, nochmals eine Minute weiterbraten und beiseitestellen.

- 3 Zwiebeln und Salbei im Bratfett dünsten und mit Weisswein ablöschen. Morcheln kleinschneiden und dazugeben, ca. 2 dl Einweichwasser dazugiessen (aufgepasst: evtl. hat's Sand auf dem Schüsselboden) und 6–8 Minuten bei milder Hitze kochen. Sauren Halbrahm unterrühren, kurz aufkochen und vom Feuer nehmen. Fleisch unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen.
- 4 Eigelb mit Rahm verquirlen und den Rand einer flachen Auflaufform damit bestreichen. Teig so zuschneiden, dass er rundum 1,5 cm breiter ist als die Form. In die Mitte der Teigplatte zwei 2 cm grosse Löcher stechen.
- 5 Füllung in die Form geben und mit dem Teig belegen. Den Teig auf dem Rand gut andrücken, mit Teigresten dekorieren und mit restlicher Eigelbmischung bestreichen.
- 6 Pie im Kühlschrank durchkühlen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze oder 175 °C Umluft 20–25 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt grüner Salat mit Heidelbeeren.