

Fleischkuchen mit Gemüse

Fleischkuchen mit Gemüse

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 120 Min.

Menu: [16.5.2018](#)

Creation:[Marco Beng](#)



Zutaten für 6 Personen

Fleischkuchen

- 2x Kuchenteig für Blechgrösse 35x45cm
- 300g Schweinsplätzli vom Stotzen (dünn geschnitten), 300g Kalbsplätzli (dünn geschnitten)

Fleischkuchen mit Gemüse

- Fleisch- oder Kräutermischung
- 500g Kalbsbrät und 300g Specktranchen
- 2 Tomaten
- 1 Eigelb
- Verschiedene frische Gewürze
- Cherrytomaten zur Dekoration

Gemüse

- Ca. 300-400g Romanesco
- Ca. 300-400g Blumenkohl
- Ca. 300-400g Karotten
- Olivenöl
- Gemüsebouillon

Zubereitung

Fleischkuchen

1. Teigboden in Kuchenblechform einlegen (mit Backpapier unterlegen)
2. Teigboden mit Gabel einstechen, damit die Feuchtigkeit sich nicht staut
3. Kalbsbrät gut auf dem Teigboden verteilen
4. Kalbs- und Schweinsplätzli (gut gewürzt mit der Fleischwürze) verteilen
5. Specktranchen auf die Schweinsplätzli legen
6. Tomaten in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech verteilen
7. Verschiedene Gewürze auf dem Blech verteilen
8. Kuchenteigdeckel darüber legen und die Ränder des Bodens und des Deckels gut miteinander verbinden. Restlichen Teig abschneiden.
9. In der Mitte des Deckels ein ca. 5cm grosses Loch schneiden (Entlüftung beim Backen)
10. Mit restlichem Teig deckorieren (z.B. „CS79“)
11. Kuchendeckel mit Eigelb bestreichen
12. Ca. 40 min. bei 180 ° backen. (Ober und Unterhitze – noch besser: Unterhitze mit Umluft)
13. Nach ca. 40 min. schauen, ob Boden genügend durchgebacken ist. Sonst Backofen nur noch auf Unterhitze schalten und Deckel mit Alufolie abdecken.
14. Quadratische Stücke schneiden und mit Gemüse und Cherry-Tomaten dekorieren

Gemüse

1. Gemüse klein schneiden und in eine ofenfeste Form legen
2. Gemüse würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Eine knappe halbe Stunde garen (ca. 200 ° C bei Umluft oder 180 ° mit Steamerfunktion)
4. Gemüse aus dem Ofen nehmen, solange es noch knackig ist.

Wein dazu: Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC – 2015