Rindfleischpie mit Guinness Rezept - Der perfekte Winterzmittag

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	3.5 Stunden	Einfach	1 Auflaufform / 6 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
3 Stück	Rote Zwiebeln
4 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Karotten
2 Stück	Stangensellerie
6 Stück (oder nach Belieben)	Champignons
3 Zweige	Frischen Rosmarin
etwas	Olivenöl
800 g	Rindsvoressen
450 ml	Guinness
2 EL	Mehl
180 g	Cheddar (oder einen anderen rezenten Käse)
1 Stück	Rechteckigen Blätterteig (oder je nach Auflaufform)
1 Stück	Ei

1. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Stangensellerie und Pilze ebenfalls zerkleinern. Den Rosmarin vom Zweig lösen und klein hacken.
2. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Hitze reduzieren und die Zwiebeln hinzugeben. Die Zwiebeln dünsten bis sie weich sind.
3. Die Hitze wieder etwas erhöhen, Knoblauchzehen, Karotten, Stangensellerie und Pilze mitdünsten. Nach 5 Minuten das Fleisch und den Rosmarin hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Ofen auf 190°C vorheizen.
5. Nach weiteren 5 Minuten alles mit dem Guinness ablöschen und das Mehl hinzugeben. So viel Wasser beigeben, dass alles bedeckt ist.
6. Nach 10 Minuten, die Pfanne zudecken und ab in den Ofen für mind. 2.5 Stunden (je länger, desto besser). Die Füllung sollte ziemlich fest sein, damit es auch wirklich einen Pie und keine Suppe mit Blätterteig gibt. Ich musste etwas mit Saucenbinder nachhelfen.

7. Während die Füllung im Ofen schmort, kann der Käse gerieben werden.
8. Sobald die Füllung fertig ist, die eine Hälfte vom Käse daruntermischen. Der Ofen kann warm bleiben.
9. Dann die Auflaufform einfetten und mit Blätterteig einkleiden. Die Füllung in die Form füllen und den restlichen Käse darüber verteilen. Mit Blätterteig zudecken und mit Ei bestreichen.
10. Der Pie kommt noch für 45 Minuten in den Ofen (auf der untersten Rille) bis er schön goldbraun ist.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
824 kcal	54 g	33 g	71 g