Polenta-Pie
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 100 gr Butter, 1 Prise Salz, 6 Eier (Größe M), 2 Zwiebeln, 75 gr geräucherten Speck, 0,5 Bund Salbei, 1 l Milch, 200 gr Maisgrieß (Instant), 2 Esslöffel Butterschmalz, 600 gr Hackfleisch, 1-2 Esslöffel Tomatenmark, 75 ml Madeira oder Sherry, 200 gr Schafskäse, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Mehl mit Butterflöckchen, 1/2 TL Salz, 1Ei und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.
Zwiebeln abziehen, Speck würfeln, Salbeiblätter abzupfen und klein hacken.

Die Zubereitung:

Für die Polenta: Milch mit 1 Tl Salz aufkochen, Maisgrieß einstreuen und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten köcheln, bis die Polenta dicklich geworden ist, dann etwas abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Darin Hackfleisch, Speck, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten. Mit Madeira ablöschen und 5 Minuten dünsten. Mit gehacktem Salbei, Salz und Pfeffer würzen. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit 2 Eigelb unter die Hack-Masse rühren. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig auf bemehlter Fläche etwa 3mm dick ausrollen und eine gut eingefettete Pie- oder Pizza-Form (28-30cm ø) damit auskleiden. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Hackfleisch-Füllung darauf verteilen. 2 Eier mit dem Handrührer unter die lauwarme Polenta rühren. Polenta wolkenartig auf dem Hackfleisch verteilen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) erst 30 Minuten auf unterster Schiene, dann 10 Minuten auf oberster Schine backen.