

Neuenburger «Croustade»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Michel Schopfer aus Balgach, SG)

Zutaten:

- 600 g Siedfleisch-Resten, in kleine Würfeli geschnitten (Kantenlänge: 0,5cm)
- 350 g Kuchenteig
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1,5 dl Rotwein zum Ablöschen
- 2 – 3 gehäufte EL Sultaninen
- Fett zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel in etwas Fett glasig werden lassen. Die Siedfleisch-Würfeli und die Sultaninen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wein ablöschen und dann ein paar Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und auskühlen lassen. Den Kuchenteig in zwei unterschiedlich grosse Portionen teilen: 250 g und 100 g. Beide Teig-Portionen rund auswallen. Den grösseren Teig als Kuchenboden in ein Kuchenblech geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann die ausgekühlte Füllung auf den Teig geben und den kleineren Teig als Deckel auf die «Croustade» legen. Den Rand rundum gut andrücken und die «Croustade» dann für 35 bis 40 Min. in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Passt gut dazu: Grüner Salat und Rüeblisalat.