



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## TEIG

250 g Mehl  
½ TL Salz  
100 g Butter\*  
1 dl Wasser

\*kalt, in Stücken

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butterstücke begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiesen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Etwas flachdrücken, zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen.

## FRÜHLINGS ZWIEBEL

gehört zu den  
Lauchgewächsen  
und stammt  
aus dem Orient



# Menü Luzerner BRÄT KÜGELI PIE

Der Schweizer Klassiker,  
Hitgarat und Liebling  
aus Luzern: Brätkügelli

für eine Pie-Form von 28 cm Durchmesser

## BRÄTKÜGELI

500 g Fleischkäse\*  
3 EL Rapsöl

\*zum selber backen

Aus der Fleischkäsemit-  
schung mit zwei Espressolöf-  
feln Nocken abstechen. Im  
heissen Öl braten. Aus der  
Pfanne nehmen und beiseite  
stellen.

## FÜLLUNG

2 Rüebli  
250 g Champignons  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Bund Petersilie  
½ Bund Thymian  
150 g Schweinebauch  
2 Schluck Portwein  
½ Zitrone  
1 Becher Saurer Halbrahm  
1 Ei

Rüebli waschen, nach Belie-  
ben schälen und sehr klein  
würfeln. Champignons je  
nach Grösse sechsteln oder  
achteln. Zwiebel und Kno-  
lauch schälen und klein  
würfeln. Frühlingszwiebeln  
mitsamt Grün in feine Ringe  
schneiden. Thymianblätt-  
chen abzupfen und Petersilie  
grob hacken.

Schweinebauch fein würfeln  
und kross anbraten. Rüebli  
begeben und kurz mitdün-  
sten. Aus der Pfanne nehmen  
und beiseite stellen.

Champignons in derselben  
Pfanne in etwas Olivenöl  
mit dem fein gehackten  
Knoblauch andünsten.  
Zwiebelwürfel, Thymian und  
Zitronenabrieb begeben. Mit  
Portwein ablöschen. Fleisch-  
kügelli, Rüebli- und Speck-  
würfel begeben und mit  
wenig Zitronensaft, Salz und  
Pfeffer abschmecken. Saurer  
Halbrahm und grob gehackte  
Petersilie begeben.

Alles in eine Pie-Form füllen  
und Backofen auf 200°C  
vorheizen.

Teig in der Grösse der Pie-  
Form auswallen, mit einer  
Gabel dicht einstechen.

Ei verquirlen und Formen-  
rand damit bestreichen. Teig  
locker auf die Form legen und  
den Rand gut festdrücken.  
Teig mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen  
(200°C) ca. 20–25 Minuten  
backen.

## Tipp

Hitze nach der Hälfte der  
Backzeit eventuell reduzie-  
ren, damit der Deckel nicht  
zu dunkel wird, oder mit  
Alufolie abdecken.

mehr unter

*Schudel on the Rocks.ch*