

Hackfel Tarte - Mit Rinderhack und Äpfeln

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

32
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Tarte

Für den Mürbeteig

180 g Mehl Type 405
100 g Butter
50 g Maronen (aus der Dose)
2 Esslöffel Weißwein
Salz, Pfeffer

Für die Füllung

5 Äpfel (Braeburn)
500 g Rinderhack
4 Schalotten
5 Frühlingszwiebeln
80 g Greyerzer Käse
60 g Pinienkerne
300 g Crème fraîche
100 g Bacon in Würfeln
30 ml Ahornsirup
1 Zitrone

Besonderes Zubehör

Tarte-Backform (26,5 cm)
Getrocknete Erbsen (zum Blindbacken)

sagte letztens mein Kollege Matze zu mir in der Mittagspause, während er genüsslich in eine heiße Hacktasche biss. Und er hat sowas von Recht! Was auf den ersten Blick vielleicht dem ein oder anderen komisch vorkommt, ist in Wahrheit eine der genialsten Zutatenkombis seit es Äpfel und Rinder gibt.

Das würzige Hack harmoniert perfekt mit den süß sauren Braeburn Äpfeln. Der Tarte-Boden besteht aus einem Mürbeteig mit Maronen. Für die Füllung mischt du Crème fraîche, Bacon, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne zusammen. Getoppt wird diese anmutige Tarte mit einem Fächer aus Äpfeln und Ahornsirup.

Das Gericht macht sich übrigens auch super als Geburtstagskuchen-Ersatz ... wenn du einen Hack-Fan beschenken möchtest, natürlich!

- 1 -

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Maronen über einem Sieb gründlich ausdrücken. Alles zusammen mit Mehl, Salz, Pfeffer und Wein zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.

- 2 -

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

- 3 -

Schalotten, Frühlingszwiebeln und Bacon in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anrösten.

- 4 -

Hackfleisch bei hoher Hitze ca. 8 Minuten anbraten und zusammen mit der Schalottenmischung, den Pinienkernen

Hast du schonmal probiert, Rinderhack und Äpfel zu kombinieren? Nein? Dann wird's aber allerhöchste Zeit,

Hackpfel Tarte - Mit Rinderhack und Äpfeln

und dem Greyerzer und der Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gebutterte Tarte-Form geben. Ränder andrücken und überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden.

- 6 -

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 7 -

Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Backpapier und Erbsen als Gewicht darauf geben und 12 Minuten blindbacken.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 8 -

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden. Mit Zitronensaft verrühren, damit die Äpfel nicht anlaufen.

- 9 -

Schalotten-Bacon-Hack Creme in die Form füllen. Apfelspalten wie einen Fächer obenauf legen. Mit Ahornsirup bepinseln und für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.