

## Herzhafter Guinness-Pie mit Cheddar und Blätterteig

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

180  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

2 kg Rindergulasch  
5 rote Zwiebeln  
4 Möhren  
4 Selleriestangen  
400 g braune Champignons  
3 Knoblauchzehen  
1 Dose Guinness-Bier  
3 Esslöffel Mehl  
2 Esslöffel Tomatenmark  
Raps- oder Sonnenblumenöl  
5 Zweig(e) frischer Thymian  
200 g mittelalter Cheddar  
375 g frischer Blätterteig  
Salz, Pfeffer  
1 Eigelb

### Besonderes Zubehör

ofenfester Bräter mit Deckel oder Cocotte  
Küchenpinsel

Wie würziger Eintopf oder Gulasch - nur noch viel viel leckerer. Das erste Mal habe ich einen klassischen Guinness-Pie in Dublin in einem traditionsreichen Pub gegessen und war sofort hin und weg. Wenn das Wetter

draußen trüb ist und ich weiß, dass ich am Wochenende richtig Zeit hab für ein gemütliches Essen, dann ist dieses Rezept ein absoluter Topkandidat. In Deutschland ist herzhafter Pie bisher nicht so weit verbreitet, aber glaub mir, sobald du deinen Gästen diesen dampfenden, duftenden Bräter auftischst, wird sich die frohe Botschaft in deinem Bekanntenkreis rumsprechen wie ein Lauffeuer.

In dieser Variante trifft der würzige Eintopf auf eine aromatische Schicht mit Cheddar - aber es wird noch besser: ganz zum Schluss gibst du noch luftigen Blätterteig als Deckel obenauf. Es empfiehlt sich, diesen Deckel beim Servieren am Tisch abzuheben und in Stücke zu schneiden, so bekommt jeder etwas ab und der Blätterteig suppt nicht durch. Ich serviere dazu gern einen frischen Salat oder knackige Stangenbohnen.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Die Enden von den Selleriestangen abschneiden. Sellerie und Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Möhren schälen und in große Stückchen schneiden. Pilze putzen und vierteln.

- 2 -

Bräter auf dem Herd mit etwas Öl erhitzen und Fleisch darin portionsweise scharf anbraten, bis es braun geworden ist. Fleisch herausnehmen. Temperatur herunterschalten.

- 3 -

Backofen auf 160 °C vorheizen.

- 4 -

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten andünsten. Möhren, Sellerie und Pilze dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark dazugeben und gut

## Herzhafter Guinness-Pie mit Cheddar und Blätterteig

verrühren. Mehl dazugeben und gut verteilen. 2 Minuten weiter braten.

- 5 -

Fleisch zurück in den Topf geben und untermischen. Thymianblättchen abzupfen und dazugeben. Mit Guinness aufgießen und ordentlich salzen und pfeffern. Wasser aufgießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Im heißen Ofen ca. 2,5 Stunden mit geschlossenem Deckel garen. Gelegentlich umrühren.

- 6 -

Bräter aus dem Ofen holen und Deckel abnehmen. Umrühren. Cheddar darüber reiben, Blätterteig vorsichtig auflegen und etwas andrücken - Achtung heißer Bräter! Überstehenden Blätterteig einfach einrollen und so einen Rand formen. Der Bräter ist idealerweise abgedeckt mit Blätterteig, kleine Lücken sind aber nicht tragisch.

- 7 -

Für ein schönes Muster, Blätterteig mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig anritzen. Bräter weitere 25 Minuten ohne Deckel in den Ofen geben. Eigelb verquirlen und Blätterteig mit Eigelb einpinseln. Weitere 5 Minuten im Backofen und dein Pie ist perfekt!