

Wunderbare Churer Fleischtorte

Die Churer Fleischtorte ist ein eher unbekannter Klassiker aus dem Bündnerland. Diesmal zeige ich euch im Video, wie ihr die Leckerei ganz einfach zu Hause nachbacken könnt.

Ich weiss noch genau, wie ich dem italienischen Teil meiner Familie zum ersten Mal eine Churer Fleischtorte vorgesetzt habe. Die Runde schaute mit kritischen Gesichtern und hochgezogenen Brauen auf das unbekannte Gebäck, das da vor ihnen in der Mitte des Tisches lag.

Schon nach den ersten Bissen änderte sich die Stimmung schlagartig, denn der Geschmack überzeugte sie alle. Die Kombination aus buttrigem Mürbeteig, feinem Hackfleisch, Pilzen und frischen Kräutern ergibt einfach die perfekte Symbiose.

Wenn ihr das Rezept ausprobiert, würde es mich freuen, wenn ihr auf unter dem [Youtube-Video](#) kommentiert, wie es euch geschmeckt hat.

[Youtube-Video](#)

kommentiert, wie es

E Guete!

- • 350 g Mehl
- • 150 g Butter
- • 1 Ei
- • 1 TL Salz
- • Ca. ½ dl Wasser

- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 60 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 600 g Rindshackfleisch
- 50 g Speckwürfel
- 0,6 dl Halbrahm
- 2 Weggli, am besten vom Vortag
- 1,6 dl heisse Milch
- Ein wenig frische, fein gehackte Petersilie
- Paprika, Salz und Pfeffer

Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden inklusive Backen und Kühlen