MARLEY SPOON



Pub-Style Beef Pie mit Bacon und Pilzen

mit Karotten und Rosmarin

ca. 2h 3 Portionen

Mit unseren Big-Batch-Rezepten bringst du ganz unkompliziert Comfort Food auf den Tisch – mit dem eingebauten Bonus für morgen. Du stehst nur einmal entspannt am Herd, bereitest aber ganz ohne viel Mehraufwand die Extraportion Wohlfühlen vor. Perfekt für den großen Hunger am Abend oder einen schnellen Lunch am nächsten Tag.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Baconscheiben
- 250g Champignons
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 2 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 2½EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße runde Quicheform
- großer Topf
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wer mag, kann in Schritt 3 die Hälfte des Wassers durch dunkles Bier (Stout oder Porter) oder Rotwein ersetzen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Milch, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 770kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 55.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Bacon** in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Pilze** vierteln. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken.



2. Bacon und Pilze braten

Den **Bacon** in einem großen Topf bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren in 3–4Min. goldbraun und knusprig braten. Die **Pilze** zugeben und 4–5Min. braten, bis sie ebenfalls gebräunt sind. Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen.



3. Fleisch & Gemüse zugeben

Das **Fleisch**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und 1 Prise Salz in den Topf geben und unter gelegentlichem Umrühren 3–4Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. Den **Knoblauch** und den **Rosmarin** zugeben und ca. 1Min. anbraten. Dann 2½EL Mehl einrühren und ca. 2Min. mitbraten. Nach und nach 400ml Wasser zugeben, dabei stetig rühren, damit keine Klumpen entstehen.



4. Ragout köcheln

Das **Ragout** bei mittlerer bis starker Hitze zum Köcheln bringen. Die **½ des Brühgewürzes** und ½EL Balsamicoessig einrühren. Die Hitze reduzieren und das **Ragout** bei gelegentlichem Rühren ca. 5Min. köcheln lassen, bis es etwas eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine mittelgroße Quiche- oder Pie-Form umfüllen.



5. Pie zubereiten

Den **Teig** vorsichtig ausrollen und über die **Füllung** legen, überstehende Ränder abschneiden und den **Rand** rundum mit einer Gabel festdrücken. Den **Teig** mittig mit 4 ca. 2cm langen Schnitten versehen. 1 Ei verquirlen und auf der **Teigdecke** verstreichen.



6. Backen und servieren

Die Form auf einem Backblech platzieren und den **Pie** auf der untersten Schiene 20–25Min. backen, bis der **Teig** rundum knusprig und appetitlich gebräunt ist und das **Ragout** durch die Schnitte blubbert. Den **Pie** ca. 30Min. abkühlen lassen, dann servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**