

Fleischtorte

Zutaten insgesamt

- 900 Gramm Gehacktes
- 1 kleine Dose Pilze
- 1 kleine Dose Erbsen
- 1 Stück Paprikaschote (rot oder gelb)
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Tassen Paniermehl
- 5 Stück Eier
- 2 Flaschen Zigeunersauce
- 1 Becher Schlagsahne
- 125 Gramm Butter

Zubereitung

1. die eigentliche Torte

◦ Zutaten

- 1 kleine Dose Erbsen
- 1 Paprikaschote
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Tassen Paniermehl

◦ Zubereitung

Die Zutaten verrühren, das Ergebnis in Tortenform bringen  und ca. 1 Stunde backen (bei Umluft mit 180° C).

2. die Sauce bzw. Soße

◦ Zutaten

- 900 Gramm Gehacktes
- 2 Flaschen Zigeunersoße
- 1 Becher Schlagsahne
- 125 Gramm Butter

◦ Zubereitung

Alles zusammengeben und erhitzen (nicht kochen).

Zum Schluss die Soße über die Torte gießen (nicht anders herum ) und genießen.

From:

<http://wernerflamme.name/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:fleischtorte>

Last update: **2011-09-07 20:01**



