

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
 - 900 Gramm Gehacktes
 - 1 kleine Dose Pilze
 - 1 kleine Dose Erbsen
 - 1 Paprikaschote
 - 1 Teelöffel Senf
 - 2 Tassen Paniermehl
 - 5 Stück Eier
- 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
 - 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.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

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

Last update: **2012-07-06 13:02**

