

Pork Apple Pie in Cheese Herb Crust

Als ich auf diesen Apfelkuchen gestoßen bin, war ich neugierig und fasziniert zugleich. Ich musste ihn nachmachen! Und es hat sich gelohnt.

[slide-anything id='344']

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 3 TL getrockneter Salbei
- 3 TL Salz
- 150 g Cheddar fein gerieben
- 6 - 8 EL Eiswasser
- 2 Eier
- 200 g Butter in Stücke
- 750 g saure Äpfel
- 750 g süße Äpfel
- 900 g Schweinehack
- 1 Zwiebel
- 3,5 EL Paniermehl
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwer
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL Piment
- 2 TL Pfeffer

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Käse, Salbei, 1 TL Salz, 1 Ei, der Butter und dem Eiswasser wird der Teig hergestellt. Diesen werde ich bis ich ihn brauche im Kühlschrank ruhen lassen. Dort wird er etwas fester und lässt sich später besser bearbeiten.
2. Jetzt wird die Zwiebel ganz fein gehackt und die Äpfel ungeschält in Würfel geschnitten.
3. Nun kann der Grill auf ungefähr 230°C vorgeheizt und eine Pfanne oder ein Bräter aufgewärmt.
4. Dort werde ich nun das Hackfleisch, die Zwiebel und die Äpfel anbraten, bis das Hackfleisch krümelig und die Äpfel weich sind.
5. Wenn das erreicht ist, wird diese Masse noch mit Pfeffer, Salz und Paniermehl vermengt.
6. Jetzt ist es Zeit, den Teig zu holen. Etwas mehr als 2/3 bilden den Boden und werden in eine große Eisenpfanne gerollt.
7. Diese wird dann mit der Füllung gefüllt und mit dem restlichen Teig bedeckt.
8. Nun nur noch den Deckel kreuzweise einschneiden und mit einer Mischung aus 1 Ei und 1 EL Wasser bestreichen und wieder ab in den Grill damit.
9. Dort wird der Kuchen bei etwa 190°C für 45 Min. fertig gegrillt. Natürlich indirekt.

[affilinet_performance_ad size=728×90]