

# Lamm-Pie

## Für 4–6 Portionen

150 g Zwiebeln	80 g Möhre	80 g Sellerieknolle
80 g Lauch	2 Knoblauchzehen	600 g Lammfleisch
6 El Öl	20 g Butter	2 Lorbeerblätter
2 Stück Bio-Zitronenschale	$\frac{1}{2}$ El Kümmelsaat	1 El edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	2 El Mehl	120 ml roter Portwein
500–700 ml Hühnerbrühe	Salz	300 g Mehl
125 g Schweineschmalz	1 Ei (Kl. M)	

Zwiebeln würfeln, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

4 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundherum braun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. 2 El Öl in den Bräter geben. Zwiebeln und Schmorgemüse darin glasig braten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lorbeer, Zitronenschale, Knoblauch, Kümmel und Paprikapulver zugeben, pfeffern.

2 El Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Fleisch zugeben und mit Brühe aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze bei halb geöffnetem Deckel ca. 45 Min. garen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz würzen. Das Ragout bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in eine Auflaufform (ca. 24 cm Ø) füllen.

Für den Teig 250 g Mehl, Schmalz und 1 Tl Salz in einer Schüssel mit ca. 130 ml sehr kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Flach drücken und in Folie gewickelt 20 Min. kalt stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen.

Ei verquirlen. Den Rand der Auflaufform damit bepinseln. Teig mithilfe des Rollholzes aufrollen und über der Auflaufform wieder abrollen. Teigblätter fest andrücken, die Oberfläche mit Ei bepinseln.

Zuletzt in der Mitte des Teigs ein  $1\frac{1}{2}$  cm großes Loch ausstechen. Pie im heißen Ofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene 35 Min. backen (Umluft bei 170 Grad 20–25 Min.). Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann servieren.

Tim Mälzer am 05. April 2014