



Steak and Kidney Pie

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very british, traditionell, kultig, Schüsselpastete, eine englische Spezialität

Zutaten

- 150 g Blätterteig aus dem Kühlfach
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert
- 300 g Rumpsteak/Rostbeef, gewürfelt
- 250 g Lammnieren, gut gewässert (Beim Metzger unbedingt vorbestellen)
- (Geht auch ersatzweise mit Kalb-Rind- oder Schweinenieren)
- 150 g Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
- 1/4 l Fleischbrühe oder englisches Bier
- 1 El (25 g Speisestärke)
- Etwas Mehl zum Ausrollen des Blätterteigs
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gut gewässerten Lammnieren in der Länge aufschneiden und die inneren Röhren entfernen. Noch einmal auswaschen und in Scheiben schneiden, ebenso das Roastbeef in Blätter.

Schritt2

Nieren und das Rindfleisch salzen, pfeffern und mit der Speisestärke bestäuben.

Schritt3

Die Zwiebeln in etwas Butter kurz anschwitzen, zurückziehen und die gehackte Petersilie unter schwenken.

Schritt4

Zusammen mit den Nieren und dem Fleisch in eine feuerfeste Auflaufform geben, salzen und pfeffern und mit Brühe oder auch Bier an gießen.

Schritt5

Den Blätterteig in der Größe der Pie-Form auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit abdecken, die Seiten fest andrücken.

Schritt6

Mit dem verklapperten Eigelb einstreichen, gleichmäßig mit einer Tischgabel einstechen. In die Mitte ein 2 cm großes Loch schneiden.(Damit der beim Backen entstehende Dampf abziehen kann)

Schritt7

Für 60 min. in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben, (mittlere Schiene) goldgelb, appetitlich backen.

Schritt8

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, Hauptgericht, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steak-and-kidney-pie/>