



Deftige Rindfleisch-Pie: Einfaches Soulfood für kalte Tage

Außen knusprig, innen butterzart und herrlich würzig! Meine herzhafte Rindfleisch-Pie ist echte Wohlfühlküche pur. Zart geschmortes Rinderfleisch in dunkler, sämiger Sauce trifft auf eine goldgelbe Teigdecke. Mit meinen einfachen Schritt-für-Schritt-Tipps gelingt dir dieser Klassiker garantiert stressfrei und wird zum Highlight auf dem Esstisch.

Zutaten

- 800 g Rindfleisch zum Schmoren (z. B. Schulter oder Keule, gewürfelt)
- 2 Zwiebeln (gewürfelt)
- 2 Karotten (in Scheiben)
- 200 g braune Champignons (geviertelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml kräftige Rinderbrühe
- 200 ml Dunkelbier oder Rotwein (alternativ mehr Brühe)
- 1 kleine, mehligkochende Kartoffel (fein gerieben)
- 2 Zweige Thymian & 1 Lorbeerblatt
- 1 Pck. frischer Blätterteig oder Mürbeteig
- 1 Eigelb mit 1 EL Milch (zum Bestreichen)
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer & etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Schritt 1 Fleisch kräftig anbraten:

Erhitze etwas Öl in einem schweren Schmortopf. Brate die Rindfleischwürfel portionsweise von allen Seiten scharf an, bis sie eine schöne Bräunung haben. Nimm das Fleisch heraus und stelle es beiseite.

Schritt 2 Gemüse & Aroma aufbauen:

Gib Zwiebeln, Karotten und Champignons in denselben Topf und dünste alles kurz an. Rühre das Tomatenmark ein und röste es kurz mit an, damit feine Röstaromen entstehen.

Schritt 3 Ablöschen & Sanft Schmoren:

Lösche alles mit dem Dunkelbier (oder Rotwein) und der Rinderbrühe ab. Gib das Fleisch, Thymian, das Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer zurück in den Topf. Lasse die Füllung abgedeckt bei kleiner Hitze für ca. 75–90 Minuten sanft schmoren, bis das Fleisch butterweich ist.



Schritt 4 Sauce binden & Abkühlen:

Rühre die fein geriebene Kartoffel unter die Füllung und lasse sie 5 Minuten leicht köcheln, bis die Sauce schön sämig bindet. Schmecke alles ab und **lasse die Füllung handwarm abkühlen** (wichtig, damit der Teig später knusprig bleibt!).

Schritt 5 Pie schichten & Backen:

Fülle die Fleischmasse in eine passende Auflauf- oder Pie-Form. Decke die Form mit dem Blätterteig ab, drücke die Ränder gut fest und schneide in der Mitte ein kleines Kreuz ein (damit der Dampf entweichen kann). Bestreiche den Teig mit der Eigelb-Milch-Mischung.

Schritt 6 Goldbraun ausbacken:

Backe die Rindfleisch-Pie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) für ca. 25–30 Minuten, bis die Teigdecke hochgegangen und wunderschön goldbraun ist. Kurz ruhen lassen und heiß servieren!