

Sybille Schönberger Grünkohl-Pie

Montag, 3. Januar 2022
Rezept für 6 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für den Teig:

250 g	kalte Butter
400 g	Dinkelmehl, Type 630
1/2 TL	Salz
1 TL	Apfelessig
100 ml	Wasser, eiskalt

Für die Füllung:

600 g	Grünkohl
1	rote Zwiebel
80 g	Bauchspeck
1 EL	Butterschmalz
200 ml	Apfelsaft
400 ml	Gemüsebrühe
1 EL	scharfer Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

zusätzlich:

1 TL	Butter zum Ausfetten der Form
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
1	Eigelb
2 EL	Milch



Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz, Essig und ca. 80-100 ml eiskaltem Wasser von Hand oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Anschließend den Teig in zwei Portionen teilen, davon sollte eine Portion etwas größer sein. Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung den Grünkohl putzen, waschen, trockenschütteln und in Stücke zupfen.
4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
5. Den Speck fein würfeln.
6. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Speckwürfel dazugeben und knusprig auslassen.
7. Dann geputzten Grünkohl, Apfelsaft und die Gemüsebrühe dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel ca. 40-50 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

8. Grünkohl mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
9. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Eine Spring- oder Tarteform von 28 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.
11. Den Teig aus der Kühlung nehmen und die größere Teigportion auf wenig Mehl rund ausrollen, in die gefettete Form geben und den Rand hoch ziehen.
12. Die Grünkohlfüllung auf dem Teig in der Form verteilen.
13. Die zweite Portion Teig ebenfalls ausrollen und als Teigdeckel auf die Füllung legen. Die überstehenden Teigländer von Teigboden und -deckel mit den Fingern etwas verdrehen und dabei fest zusammendrücken. Überschüssigen Teig abschneiden. In die Teigdeckelmitte ein etwa 1 cm großes Loch schneiden, damit beim Backen entstehender Dampf entweichen kann.
14. Die restlichen Teigstücke erneut ausrollen und Blätter oder ähnliche Muster mit Ausstechern ausstechen.
15. Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teigdeckel damit bestreichen, die ausgestochenen Motive auflegen und ebenfalls bestreichen.
16. Den Pie im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten goldbraun backen.
17. Vor dem Anschneiden den Pie etwas abkühlen lassen.

Pro Portion: 800 kcal/ 3360 kJ
54 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 59 g Fett