

# Fleischtorte

## Zutaten insgesamt

- 900 Gramm Gehacktes
- 1 kleine Dose Pilze
- 1 kleine Dose Erbsen
- 1 Stück Paprikaschote (rot oder gelb)
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Tassen Paniermehl
- 5 Stück Eier
- 2 Flaschen Zigeunersauce
- 1 Becher Schlagsahne
- 125 Gramm Butter

## Zubereitung

### 1. die eigentliche Torte

- Zutaten
  - 1 kleine Dose Erbsen
  - 1 Paprikaschote
  - 1 Teelöffel Senf
  - 2 Tassen Paniermehl
- Zubereitung

Die Zutaten verrühren, das Ergebnis in Tortenform bringen 🤖 und ca. 1 Stunde backen (bei Umluft mit 180° C).

### 2. die Sauce bzw. Soße

- Zutaten
    - 2 Flaschen Zigeunersoße
    - 1 Becher Schlagsahne
    - 125 Gramm Butter
  - Zubereitung
- Alles zusammengeben und erhitzen (nicht kochen).

Zum Schluss die Soße über die Torte gießen (nicht anders herum 🤖 ) und genießen.

From:

<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:fleischtorte>

Last update: **2006-05-21 1130**

