Spicy BBQ Mini Pies

Einkaufsliste:

Für den Boden:

280g Mehl
140g Butter
1 Ei
1TL Meersalz
1Knoblauchzehe
1TL Cayennepfeffer

Die Füllung

1 rote Paprika
2-3 Möhren
200g Rinderhack
100g Bacon
1 rote Zwiebel
2Knoblauchzehen
2EL Worcestersauce
400g gehackte Tomaten
1EL Tomatenmark
100ml Gemüsebrühe
1EL brauner Zucker
1TL Curry
1TL Cayennepfeffer
1TL Paprikapulver
Etwas Muskatnuss
Etwas Kreuzkümmel
1EL Weizenmehl
Salz & Pfeffer
Außerdem: 1 Ei, 1 El Milch, 1EL schwarzer Pfeffer, 1EL Sesam, 1 EL Mohn

Für die BBQ Sauce

1 rote Zwiebel
2Knoblauchzehen
2EL Worcestersauce
400g gehackte Tomaten
1EL Tomatenmark
100ml Gemüsebrühe
1EL brauner Zucker
1TL Curry
1TL Cayennepfeffer
1TL Paprikapulver
Etwas Muskatnuss
Etwas Kreuzkümmel
Salz & Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig Mehl und Butter gemeinsam mit den Gewürzen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Das Ei mit 2EL eiskaltem Wasser verquirlen und nach und nach zu der Mehl-Butter-Masse geben bis ein homogener Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl lagern. Teig dünn ausrollen und rund ausstechen, in die eingefetteten Mini-Muffin-Förmchen legen, Seiten leicht andrücken und im TK für 30 Minuten ruhen lassen. Rest des Teigs im Kühlschrank lagern.

Für die Füllung die Zwiebel, Paprika und Karotten in kleine Stücke schneiden, Hack anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben, mitbraten. Karotten und Paprika hinzugeben und andünsten, mit Brühe sowie den gehackten Tomaten ablöschen, köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben und köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt. Beiseite stellen. Nun die Füllung in die Muffinförmchen geben. Restlichen Teig sehr dünn ausrollen und Kreise ausstechen, die so groß sind wie die einzelnen Muffinförmchen. Auf die Füllung geben, Seiten mit einer Gabel andrücken. Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Deckel einpinseln, mit schwarzem Pfeffer sowie mit Sesam oder Mohn bestreuen.

Bei 180°C ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauce alle Zutaten vermengen und aufkochen lassen, danach etwa 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.