

Rezept

Bastilla – Hähnchenpastete

Ein Rezept von Bastilla – Hähnchenpastete, am 28.06.2026

Zutaten

3 rote Zwiebeln	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
1 Hähnchen (ca. 1,2 kg)	1 Bund glatte Petersilie
½ Bund Koriandergrün	6 EL Butterschmalz
1/2 TL gemahlener Kurkuma	1 Prise Safranfäden
Salz	Pfeffer
4 Eier (M)	Saft von 1 Limette
150 g Puderzucker	150 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimtpulver	8 Blätter Filoteig oder Yufkateigblätter (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 24 cm Ø, 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 29 g F, 12 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Zwiebeln und Ingwer schälen und hacken. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in 6-8 Stücke teilen. Petersilie und Koriander waschen, trocken schleudern und hacken. Die Zwiebeln in 1 EL Butterschmalz glasig andünsten. Die Hähnchenteile dazugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Ingwer, Kurkuma, Safran, Salz, Pfeffer und Kräuter hinzufügen und mit Wasser auffüllen, sodass die Hähnchenteile bedeckt sind. Zugedeckt bei geringer Hitze 45 Min. garen.
2. Die Hähnchenteile herausnehmen, die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Den Sud auf etwa 250 ml einkochen. Die Eier mit Limettensaft und der Hälfte des Puderzuckers verquirlen, in den Sud rühren und aufkochen. Das Fleisch in den Sud zurückgeben und alles abkühlen lassen.
3. Restliches Butterschmalz schmelzen. Backofen auf 200° vorheizen. 4 EL Puderzucker mit Mandeln und Zimt mischen. Die Springform sorgfältig mit Schmalz auspinseln. Zwei Yufkablätter in die Form legen, sodass sie seitlich noch heraushängen und sich überlappen. Mit Schmalz einpinseln, zwei weitere Blätter darauf platzieren und ebenfalls einpinseln.
4. Das Fleisch auf die Teigblätter geben, mit etwas Sud beträufeln, überhängenden Teig einklappen. Zwei weitere Yufkablätter auflegen, mit Schmalz einpinseln und den Mandel-Zucker darauf streuen. Zwei gefettete Teigblätter darauf platzieren, Seiten einklappen und die Pastete mit Schmalz bepinseln. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Mit dem übrigen Puderzucker bestreut servieren.