Rezept

Elsässer Winzerpastete

Ein Rezept von Elsässer Winzerpastete, am 26.04.2024

Zutaten

450 g	TK-Blätterteig (7 Scheiben)
1	große Zwiebel
50 ml	Weißwein
	Pfeffer
150 g	Crème fraîche
1	Eigelb zum Bestreichen
1 Bund	Petersilie
600 g	Hackfleisch
	Salz
3	Eigelbe
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel schälen und klein würfeln. Fleisch mit Petersilie, Zwiebel, Wein, Salz und Pfeffer verrühren.

2. 5 Blätterteigplatten aufeinander legen, auf wenig Mehl ausrollen und einen Kreis von 35 cm Durchmesser ausschneiden. Form kalt ausspülen, nicht abtrocknen. Teigkreis in die Form legen.

3. Fleischmasse auf den Teig geben. Die beiden übrigen Teigplatten und die Teigreste aufeinander legen und auf wenig Mehl aurollen. Einen Kreis von 26 cm Durchmesser ausschneiden, in die Mitte eine kleine Öffnung schneiden. Auf die Pastete legen. Ofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, Deckel damit bestreichen. Im Ofen (unten) 25 Min. backen.

4. Temperatur auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten. Die restlichen Eigelbe mit Crème fraîche verquirlen und in die Deckelöffnung der Pastete gießen. Pastete weitere 20 Min. backen. Warm servieren.