50 g Butter



Rezept

Fleischpastete nach Tatarenart

Ein Rezept von Fleischpastete nach Tatarenart, am 15.06.2025

Backpapier für das Blech

Zutaten

500 g	Weizenmehl (Type 1050)	1 Päckchen	Trockenhefe
1 Prise	Zucker	1 TL	Salz
50 g	weiche Butter		etwa 1/4 l lauwarme Milc
1	Ei	125 g	Rundkornreis
	Salz	5	Eier
150 g	Rosinen	2 EL	Zitronensaft
2	Zwiebeln	1 EL	Öl
350 g	gemischtes Hackfleisch	2	Knoblauchzehen
	schwarzer Pfeffer	1 Bund	glatte Petersilie

Rezeptinfos

Mehl zum Bearbeiten

Portionsgröße Für 12 Portionen | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 420 kcal

Zubereitung

- 1. Für den Hefeteig in einer Schüssel das Mehl mit Trockenhefe, Zucker und dem Salz mischen. Butter, Milch und das Ei dazugeben, alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort aufgehen lassen.
- 2. Inzwischen für die Füllung den Reis in kochendem Salzwasser in knapp 20 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Eier anstechen und in kochendem Wasser in 10 Min. hart kochen. Etwas abkühlen lassen, dann pellen und hacken. Die Rosinen in einem Sieb mit warmem Wasser abspülen, abtropfen lassen. In einer Tasse mit dem Zitronensaft beträufeln.
- 3. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin leicht anbraten. Das Hackfleisch mit anbraten, den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Die Petersilie waschen, abtrocknen und hacken, dazu geben. Die Butter zerlassen.
- 4. Den Hefeteig noch einmal durchkneten und in zwei ungleiche Portionen (etwa 2/5 zu 3/5) teilen. Die größere Portion auf leicht bemehlter Fläche zu einem etwa 30 cm großen Kreis ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 5. Die Hälfte der zerlassenen Butter unter den Reis mengen. Den Reis auf den Teigkreis geben, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Hackfleisch, Rosinen und die gehackten Eier darauf geben. Die restliche Butter darüber träufeln.

- 6. Den übrigen Teig ebenfalls zum 30 cm großen Kreis ausrollen. Über die Füllung legen, die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken oder mit den Fingern dekorativ zusammendrücken. 15 Min. ruhen und aufgehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.
- 7. Die Pastete im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 25 Min. goldbraun backen.