

Rezept

Fränkische Fleischpastete

Ein Rezept von Fränkische Fleischpastete, am 10.06.2026

Zutaten

450 g TK-Blätterteig	2 Schweinefilets (je 350 g)
1 EL Öl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfer Senf
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Estragon, Liebstöckel und Thymian)	150 g feines Bratwurstbrät
1-2 EL Rum	150 g grobes Bratwurstbrät
2 EL Tomatenmark	gemahlene Nelken
1 Eigelb zum Bestreichen	1 Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Pastete (6 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Teigplatten nebeneinander auftauen lassen. Die Filets waschen und trocken tupfen. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite 2-3 Min. braun anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen, mit Senf bestreichen und abkühlen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Kräuter waschen und fein zerkleinern. Schalotten und Knoblauch im Bratfett der Filets glasig dünsten. Beide Sorten Wurstbrät 2 Min. unter Rühren mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Kräuter, Rum, 1 Prise gemahlene Nelken, Tomatenmark und das Ei untermischen.
3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Teigplatten an den Rändern befeuchten, 1 cm überlappend so ausrollen, dass die Filets, längs auf den Teig gelegt, locker umhüllt werden können. Etwas Teig für die Verzierung beiseitelegen. Brät in die Mitte der Teigplatte streichen. Schweinefilets darauflegen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Teigländer damit bepinseln, über dem Fleisch zusammenklappen und festdrücken.
4. Ein Backblech kalt abspülen. Das Teigpaket mit der »Naht« nach unten darauflegen. Aus dem restlichen Teig Ornamente ausstechen und mit Eigelb aufkleben. Die Pastete mit Eigelb bepinseln. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 30 Min. backen. Im abgeschalteten Ofen in weiteren 10 Min. fertig backen.