Rezept

Gänsepastete

Ein Rezept von Gänsepastete, am 09.06.2025

Zutaten

6 Scheiben	TK-Blätterteig (450 g)
1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
	Salz
	Paprikapulver
1	Ei
1	Eigelb
600 g	gegartes Gänsefleisch
300 g	Champignons
2 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
1 TL	getrockneter Thymian
100 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Pieform von 26 cm Ø: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander legen und abgedeckt auftauen lassen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Champignons sauber abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden.

2. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebeln und Lauch darin ca. 3 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian kräftig würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Ei mit Crème fraîche verrühren und mit dem Fleisch zum Gemüse geben, gut mischen. 300 g Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Formgröße (Rand mit einberechnen) ausrollen. Die Form kalt ausspülen und den Teig hineinlegen. Die Füllung darauf verteilen.

4. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Füllung legen. Teig an den Rändern zusammendrücken. In die Mitte des Deckels ein kleines Loch schneiden. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Pastete im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 30-35 Min. goldbraun backen. Warm oder kalt mit grünem Salat servieren.