

## Rezept

# Herzhafte Bauernpastete

Ein Rezept von Herzhafte Bauernpastete, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Salz
<b>200 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>400 g</b> Schweinefleisch (aus Nacken oder Hals)	<b>200 g</b> Kalbfleisch (aus der Schulter)
Salz	Pfeffer
<b>2-3 Msp.</b> gemahlener Piment	<b>1 Zweig</b> Thymian
<b>1</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>2 EL</b> Cognac (nach Belieben)	Fett für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	<b>1</b> Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kasten- oder Pastetenform (ca. 25 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und untermischen. Das Eigelb und 3-4 EL Wasser dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank legen.
2. Für die Farce das Schweine- und Kalbfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Piment mischen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und zwischen die Fleischstücke legen. Das Fleisch zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. durchziehen lassen. Dann den Thymianzweig entfernen.
3. Das Brötchen in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Petersilie unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.
4. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit den Fleischstücken in der Küchenmaschine portionsweise fein zerkleinern (oder durch den Fleischwolf drehen). Zwiebelmischung, Ei und nach Belieben den Cognac dazugeben und alles gut mischen. Die Farce nochmals mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken und zugedeckt kühl stellen.
5. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und einen Teigdeckel in der Größe der Form ausschneiden. Mit dem restlichen Teig die Form auskleiden, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand überstehen lassen.

6. Die Fleischfarce in die Form geben und glatt streichen, den Teigdeckel auflegen und die Teigränder darüberschlagen. Mit einer Gebäckzange oder einer Gabel die Ränder fest andrücken. Mit etwas Abstand 2-3 Kreise (à ca. 1 ½ cm Ø) aus dem Deckel ausstechen, damit beim Backen der Dampf entweichen kann. Eigelb und Milch verrühren und die Pastete damit bestreichen.
- 
7. Die Pastete im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 10 Min. backen. Dann die Backofentemperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und die Pastete weitere 40-45 Min. backen. Die Bauernpastete schmeckt warm als Hauptspeise mit Salat oder kalt mit Brot und Preiselbeerkompott.