

Rezept

# Leberpastete im Teigmantel

Ein Rezept von Leberpastete im Teigmantel, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> TK-Blätterteig	<b>125 g</b> Kalbsleber
<b>1 EL</b> Butter	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> roher Schinken
<b>200 g</b> Schweineleber	<b>1</b> Zwiebel
<b>100 g</b> Kalbsbratwurst	<b>3 EL</b> Crème double
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>1</b> Ei
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Kalbsleber klein würfeln, in der Butter anbraten, salzen und pfeffern. Auskühlen lassen.
2. Schinken und Schweineleber in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, grob zerkleinern und mit dem Schinken und der Leber durch den Fleischwolf drehen. Dann mit der Bratwurstmasse, der Crème double, der Petersilie und der Kalbsleber mischen. Mit Pfeffer abschmecken.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Blätterteigplatten übereinander legen und auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Die Füllung auf eine Hälfte der Teigplatten verteilen, einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig über der Füllung zusammendrücken.
4. Aus Teigresten Formen ausstechen und mit Eiweiß aufkleben. Die Pastete mit Eigelb bestreichen, auf einem kalt abgespülten Blech im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen.