

Gefüllte Pastete



Unser Dinkel-Weissmehl für eine knusprige gefüllte Pastete
Kalte Beilage zur Festtagsvorspeise



Für den Teig: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten. Zwei Drittel des Teiges rechteckig auswallen. Daraus entstehen aus einem Stück die Ränder und der Boden der Pastete. Der Deckel wird später mit dem restlichen Teig gemacht. Die Cakeform mit Backpapier auskleiden und das Teigstück darin auslegen.

Füllung (vor dem Backen): Schweinszüngli, Essiggurken und Petersilie klein-schneiden und gut mit dem Brät vermischen. Mit der Masse die Pastete befüllen. Das Ganze ein wenig andrücken, damit eine kompakte Füllung entsteht. Danach die abgetropften Champignons oben auf die Brätmasse geben.

Nun den restlichen Teig so gross auswallen, dass ein Deckel für die Pastete entsteht. Die Pastete mit dem Teig bedecken. Wichtig: 3 Löcher in den Deckel machen und darin kleine Kartonrollen platzieren (wie kleine Kamine), damit die Pastete nach dem Backen noch mit Sulze befüllt werden kann und sich die Löcher nicht schliessen.

Backen: Die Pastete ca. 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Danach auskühlen lassen.

Füllung (nach dem Backen): Zum Schluss das Sulzepulver gemäss Anleitung in Flüssigkeit auflösen. Die Kartonrollen aus der Pastete nehmen und die abgekühlte, noch flüssige Sulze in die Löcher geben, bis die Pastete bis oben befüllt ist. Das ganze auskühlen lassen, bis die Sulze sich verfestigt.

Für den Pasteteig:

Für eine Cakeform von 35-37 cm Länge

2 dl	Wasser
1 dl	Oel
1 Kfl.	Salz
½	Hefe
500 g	Rytz Dinkel-Weissmehl
3 Stk	kleine Kartonrollen je ca. 5cm lang, für die Öffnungen

Für die Pastetenfüllung:

400 g	Kalbsbrät
2	Schweinszüngli
2	Essiggurken
etwas	Petersilie
300 g	Champignons ganz aus Dose, abgetropft
ca. ½ lt	Sulze, flüssig Pulver zum anrühren

