

Februar 2016

Sauerkraut-Pastete

REZEPT FÜR 4-6 PERSONEN

- Entweder für ein rechteckiges Blech mit zwei rechteckigen Kuchenteigen (dünnere Variante)
- Oder für ein rundes Kuchenblech von mind. 30 cm Durchmesser mit 2 Dinkelteigen (wird etwas höher)

VORBEREITUNGEN:

- Backofen auf 190 Grad vorheizen (wenn möglich Ober- und Unterhitze)
- Backblech mit Papier auslegen, Rand evtl. einfetten wenn nötig

BELAG:

- 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 50g magere Speckwürfel
- 1 grosser, rotschaliger Apfel, in Würfeli alles zusammen darin glasig dünsten, danach in eine Schüssel geben
- 1 Beutel Sauerkraut, gekocht gut abtropfen lassen und ausdrücken, in die Schüssel geben

GUSS:

- 2 EL Maizena
- 1 Becher (200g) Creme fraîche
- 1dl Milch
- 2 grosse Eier
- 50g frischgeriebener Greyerzer zusammen in einem Litermass sehr gut mischen, mit allen restlichen Zutaten mischen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Kümmel nach Belieben pikant abschmecken
- Ca. 150g Schinken
- 2 EL geriebener Greyerzer zum Fertigstellen bereitlegen

PASTETE FORMEN:

- 1 Teig in die vorbereitete Form geben, Rand hochziehen
- **Mit einer Gabel dicht einstechen, den gesamten Boden mit dem Schinken belegen**
- Sauerkrautfüllung darauf verteilen
- Geriebener Käse darüber streuen, Ränder leicht einklappen
- 1 verquirltes Ei den Rand damit bestreichen
- 2. Teig darauflegen, Ränder gut andrücken, danach den gesamten Teigdeckel mit Ei bepinseln und mit einer Gabel gut einstechen. Teigreste zum Verzieren verwenden

BACKEN:

Im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen je nach Höhe der Pastete 35- 40 Min. backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen, danach in Stücke schneiden.

SERVIEREN:

Mit einem frischen, herzhaften Blattsalat servieren.