

Münstertaler Pastete

Für 6 Personen

ZUTATEN

- 700 g mageres Schweinefleisch
- ½ kleines Milchbrötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 12 g Streusalz
- Etwas Pfeffer und Muskatnuss
- 1 Ei
- Blätterteig

ZUBEREITUNG

1. Einen Blätterteig herstellen (oder fertigen verwenden).
2. Das Fleisch hacken, das Brötchen in Milch einweichen, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in Butter anbraten. Alle Zutaten gut vermischen, Ei und Gewürze hinzufügen.
3. Den Teig ausrollen und in eine 25 cm große irdene Pastetenform geben. Die Farce verteilen, den Teigrand hochziehen und mit etwas Eiweiß bestreichen.
4. Einen Deckel aus dem restlichen Teig ausrollen, über die Farce legen und an den Rändern gut festdrücken.
5. Den Deckel mit Eigelb bestreichen, eine kleine Öffnung in der Mitte lassen, damit der Dampf entweichen kann, und mit Gabel oder Messer verzieren.
6. 30 bis 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Töpferware 12 Stunden in Wasser tauchen lassen.