



Klosterpastete

Zutaten

(Für 6-8 Personen)

Teig:

400 g Mehl
150 g Butter
2 Eier
1 dl Wasser
½ TL Salz

Füllung:

800 g Kalbfleisch
3 EL Butter
3 Weggli vom Vortag
2 Zwiebeln
2 Bund Petersilie
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
½ TL Korianderpulver
1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Mehl zerreiben. Dann das im Wasser aufgelöste Salz und die Eier zufügen und alles rasch zu einem Teig verarbeiten, bis er sich von der Schüssel löst. Eine Stunde kühl stellen.

Kalbfleisch in ganz kleine Würfel schneiden, Weggli fein reiben oder in ganz kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, Petersilie waschen und beides fein hacken. Fleisch in einer Bratpfanne mit 2 EL Butter kurz anbraten, Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten lassen. In eine Schüssel geben und mit Weggli, Petersilie und den Gewürzen gut vermengen.

Eine Springform (24 cm Ø) mit 1 EL Butter bestreichen und mit 3-4 mm dick ausgewalltem Teig bis ca. 2 cm über den Rand hinaus belegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Füllung gleichmässig in der Form verteilen, Weisswein darübergiessen. Teigrand auf die Füllung klappen und mit dem mit Milch vermischten, aufgeschlagenen Eigelbbestreichen. Mit dem restlichen Teig einen Deckel, der etwas grösser als die Form ist, auswallen und aufsetzen, mit dem übrigen Eigelb bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Ofen auf 200 °C vorheizen, Pastete ca. eine Stunde backen, evt. locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Den Ofen abschalten und die Pastete vor dem Servieren noch ca. zehn Minuten im Ofen lassen.