

Irenes Pastete



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 2 Blätterteigblöck à 500 g für Backblech von ca. 30x45cm oder**
- 2 ausgewallte Blätter-Teige in der Grösse der Backbleche**
- Mehl**
- 8 EL Paniermehl**
- 750 g Kalbsbrät**
- 1 TL Maizena**
- 3 Eier**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 grössere Zwiebel**
- 300 g Schinken-Tranchen (sollen Backblech abdecken)**
- 5 grosse Essiggurken**
- 2-3 grosse Tomaten**
- Oregano**
- Pfeffer**
- Gartenkräuter**
- Kaffeerahm**

- Salat als Beilage**

Vorbereiten

- a Blätterteigblöcke auswallen, so dass die Teige das Blech um 3 cm überlappen. (Teigdicke 2-3 mm)
- b Falls der Teig klebt etwas Mehl beim auswallen darüberstreuen.
- c Das Backblech mit Backtrennpapier auskleiden oder gut einfetten.
- d Den einen Blätterteig auf das Backblech verteilen und die Teigränder dem Backblech entlang hochziehen.
- e Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals gut einstechen.
- f 8 Esslöffel Paniermehl über den Teig am Boden verteilen.
- g Den Teig mit dem Backblech sowie den 2. Teig kühl stellen.
- h 1 grössere Zwiebel rüsten und in Ringe schneiden.
- i Die Zwiebelringe in etwas Bratbutter andämpfen und auskühlen lassen.
- j 1 Bund Petersilie fein hacken.
- k 5 grosse Essiggurken längs in dünne Scheiben schneiden.
- l Bei 2 Eier Eigelb und Eiweiss trennen, Eiweiss wird nicht benötigt.
- m 2-3 grosse Tomaten (im Winter Büchsen-Pelati) in Scheiben schneiden.
- n Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zubereiten

- o 2 Eigelbe zusammen mit 1 Teelöffel Maizena gut vermischen.
- p Die fein gehackte Petersilie dazugeben und ebenfalls gut durchmischen.
- r 750 g Kalbsbrät daruntermischen und gut verkneten.
- s Die Kalbsbrätmischung auf dem mit Paniermehl bestreuten Teigboden sorgfältig verteilen.
- t Abgekühlte Zwiebelringe darüber verteilen.
- u Die Brätfläche nun mit den Schinken-Tranchen, den Essig-Gurken-Scheiben und dann mit den Tomatenscheiben belegen.
- v Abschmecken mit Oregano sowie etwas Pfeffer oder Gartenkräuter.
- w Den 2. Blätterteig darüber legen und am Rand mit dem anderen Blätterteig zusammenkleben. (ev. mit Wasser bestreichen)
- x Ev. Teigreste als Dekoration auf dem Blätterteigdeckel verteilen.
- y 1 Ei verklopfen und mit wenig Kaffeerahm strecken und über den Teigdeckel verstreichen und mit Gabel einstechen.
- z Backen im vorgeheizten Ofen bei 200 - 220 Grad im unteren Bereich ca. 35 Minuten.
- z Servieren mit grünem oder gemischten Salat