

Fleischpastete

Für 4 Personen

- 2 rechteckige oder runde ausgewallte Blätterteig
- 600 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 1½ EL Mehl
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Bouillon oder Bratensauce
- 1 Büchli Tomatenpüree
- ev. Senf
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle



gehackte Zwiebel im im heissen Öl knusprig braten. Fleisch zugeben und mitbraten, eventuell etwas Mehl drüberstäuben, damit das Fleisch schön braun anbrät. Das ist wichtig für das Aroma.

Mit Rotwein und/oder Bouillon/Bratensauce ablöschen, würzen, Tomatenpüree und /oder Pelati und eventuell etwas Senf zugeben, gut vermischen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln.

Fleisch auskühlen lassen bevor es auf den Teigboden gegeben wird.

Anschliessend mit einem etwas kleineren Teigstück den Kuchen zudecken und am Rand sorgfältig einfalten.

Mit Ei bestreichen und im Ofen backen bis die Pastete goldgelb ist.

Dazu passen diverse Salate.
