

Hackfleisch Rezepte

Hackfleischpastete

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Pastete

1	mittelgr. Zwiebel	1	Essl. Senf
1	Knoblauchzehe	1	Essl. Tomatenpüree
1	Bund Petersilie		Salz
10	Dörrtomaten; Öl eingelegt		Pfeffer
2	Essl. Öl von den Tomaten oder		Cayennepfeffer
	- Olivenöl		Blätterteig rechteckig
100 g	Mortadella		- ausgewählt
500 g	Gehacktes Rindfleisch	1	Eiweiß
1	Ei	1	Eigelb

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit der Petersilie fein hacken. Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dörrtomaten und Petersilie beifügen und kurz mitdünsten. Dann leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Mortadella fein hacken. Mit dem Rindfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Senf und Tomatenpüree gut verrühren und mit der Zwiebel-Dörrtomaten-Mischung beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen und gut mischen.

Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen und mit dem Eiweiß bestreichen. Leicht antrocknen lassen.

Die Fleischmasse zu einer Rolle formen, auf den Teig legen und einpacken, überschüssigen Teig abschneiden. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Pastete mit Eigelb bestreichen.

Die Pastete im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa dreißig Minuten backen. Heiß servieren.