

Rezept Steinpilzpastete

Zutaten:

Teig:

400g Mehl
170g Butter
Olivenöl
Salz
2 Eier
1cl Wasser

Füllung:

1kg feste Steinpilze
150g milden geräucherten Schinken in dünne Scheiben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3Eßl. Butter
1Eßl. Mehl
Pfeffer
5cl Maderia

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Weitere Teigzutaten zugeben und zu einen glatten Teig kneten und 2 Stunden kühl ruhen lassen. Von den Pilzen die Stiele entfernen und im Backofen bei niedriger Hitze leicht trocknen lassen.

Vom Schinken so viel Scheiben weglegen das sie den Boden der Springform zwei mal auslegen können. Den restlichen Schinken, Zwiebeln und die Pilzstiele klein hacken und mit einander vermischen. Knoblauch pressen und hinzufügen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Mischung hineingeben, mit Mehl bestäuben und Pfeffer würzen. Den Teig teilen und mit der

einen Hälfte die Springform auslegen.

Eine Lage Schinken verteilen so das der Boden bedeckt ist, die Hälfte der Masse darauf verteilen, dann kommen die Pilzhütchen mit der Öffnung nach oben verteilen und die restliche Masse dort reinfüllen. Die restlichen Schinkenscheiben darüber verteilen. Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und als Deckel auf die Pastete legen, die Ränder andrücken und befeuchten. In die Mitte einen „Schornstein“ setzen damit der Dampf entweichen kann. Sie können auch mit einer dickeren Nadel einige Löcher reinpicken. In die Löcher oder den Schornstein den Madeira füllen. 50 Minuten backen bei 220 Grad.

Zurück zu den Pastetenrezepten

Zurück zu den Beilagenrezepten

Zurück zu den Vorspeisenrezepten