

Wildpastete als Vorspeise

Zutaten: für ca. 8 Personen



Für den Teig:

500g Mehl, 200g Butter, 3 Eigelb,
1 gestrichener TL Salz, $\frac{1}{4}$ l Wasser
1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung:

300g Totentrompeten od. Pfifferlinge
100g geräucherter Speck
20g Butter, 1 kleine Zwiebel
500g Reh- oder Hasenfleisch, 75g Le-
ber, 250g mageres Schweinefleisch
1 Brötchen vom Vortag, 3 Eier, 4 EL
Sammelbrösel, je 1 Messerspitze Thy-
mian und Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Aus Mehl, Butter, Eigelb, Salz und Wasser einen Teig kneten und auf einem bemehlten Backbrett $\frac{1}{2}$ cm dick auswallen.
- Eine gefettete Kastenform (24 x 9cm) mit Aluminiumfolie überstehend auslegen und mit $\frac{3}{4}$ des Teiges auslegen. Aus dem Teigrest einen Deckel in der Grösse der Form ausschneiden, 2 Löcher einstechen (damit während des Backens der Dampf entweichen kann) und zum Garnieren Pilze und Tannen ausstechen.
- Kleingewürfelten Speck kurz anbraten, Butter, gehackte Zwiebeln, kleingeschnittene Pilze zugeben. Etwa 8 Minuten braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- Da Wildfleisch, die Leber, das Schweinefleisch und das Brötchen durch den Fleischwolf drehen.
- Diese Masse in einer Schüssel mit den gebratenen Pilzen, Eiern, Semmelbröseln, Thymian und Majoran mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- In die teigbelegte Kastenform füllen, den Teigdeckel auflegen, andrücken, garnieren und mit Eigelb bestreichen.
- Im Backofen bei 200° 80 Minuten backen.