

Räuberpastete

ein Fleischgericht aus der Pfalz

Vorbereitungszeit etwa 15 Min.
Backzeit etwa 55 Min. bei Heissluft 170

Zutaten 600 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
4 Bratwürste
200 g Dörrfleisch (durchwachsener Speck) fein geschnitten
2 Zwiebeln
2 Eier
1 Brötchen (eingeweicht) oder Semmelbrösel
1 kleine Dose oder frische Champignons
1 Bund Petersilie
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
Knoblauch nach Wunsch

Zubereitung Die Kastenbackform leicht einfetten und mit dem Dörrfleisch quer auslegen

Füllung:

Zuerst sollte das Hackfleisch mit der Bratwurstmasse gemischt werden. Zwiebel, Pilze und sonstiges Gemüse fein schneiden. Alle Zutaten nach und nach in die Fleischmasse einkneten.

Da das Dörrfleisch der Pastetenhülle schon viel Salz enthält, sollte die Füllung nicht zu scharf gewürzt werden.

Die persönliche Gestaltung der Räuberpastete kann sehr individuell sein, bei der Zugabe von härteren Gemüsesorten wie Karotten empfiehlt es sich, diese zuvor zu blanchieren.

Vor dem Stürzen abkühlen lassen! Gutes Gelingen!

Margit Deuber, Otto-Schmitt-Gross-Strasse 28, D – 67098 Bad Dürkheim an der Weinstrasse

