Fleischpastete überbacken

Die Fleischpastete überbacken ist ein deftiges Gericht für Fleisch Liebhaber. Dieses Rezept ist etwas Zeitaufwändiger, aber es lohnt sich bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

1 kg	Schweinefleisch (Schulter oder Nacken)
250 g	Schweinebauch (roh nicht geräuchtert)
100 g	Speck
	Rapsöl (zum Anbraten)
1 Würfel	Gemüsebrühepulver
250 g	Schweineleber
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Semmel (vom Vortag)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 Prise	Majoran
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	Fett (für die Form)
	Semmelbrösel (für die Form)

Zubereitung

1. Für die **Fleischpastete überbacken** das Schweinefleisch, Schweinebauch und Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und kurz anbraten.

2. Das Fleisch in einen großen Kochtopf geben und den Gemüsebrühe Würfel zerbröselt hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken und bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde bis 1 1/2 Stunden schmoren lassen bis es weich ist. Das kann unterschiedlich lange dauern, regelmäßig überprüfen und wenn nötig Wasser hinzu gießen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Schweineleber in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und beides bei mittlerer Hitze braten bis die Zwiebel ein goldgelbe Farbe bekommen.

4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

5. Die Semmel in Wasser einweichen und danach ausdrücken. Alle vorbereiteten Fleischsorten die Zwiebel, gehackte Knoblauchzehen und Semmel mit dem Fleischwolf zerkleinern. Sollte kein Fleischwolf zur Hand sein kann man auch einen Stabmixer dazu verwenden.

6. Die Eier trennen und die Eidotter mit der Fleischmasse verbinden. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss abschmecken.

7. Eine feuerfeste Kastenform mit einfetten und mit Semmelbrösel bestäuben. Die Fleischmasse in die Form geben und glatt streichen.

8. Die Fleischpastete zirka 1 Stunde auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Tipp

Die überbackene Fleischpastete schmeckt warm oder kalt serviert. Mit Salzerdäpfel, hartgekochte Eier dazu eine Kren Sauce und frischem grünen Salat schmeckt das deftige Gericht wunderbar.