Pasteten-Grundrezept

Für dieses Pasteten-Grundrezept kann man unterschiedliche Farcen verwenden. Mit Fleisch, Fisch, Wild oder Gemüse wird das Rezept nie langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

1 kg	Mehl
350 g	Butter
260 ml	Wasser
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
20 g	Salz
1 EL	Butter (je nach Formgröße)
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
1 Packung	Gelee (zum Eingießen)

Zubereitung

1. Dieses **Pasteten-Grundrezept** gelingt bestimmt nach dieser Art der Zubereitung. Arbeitsfläche ausführlich reinigen, um Mehl darauf zu streuen. Warme Butter in das Mehl bröseln. Ein Ei trennen. Portionsweise Eidotter und ganzes Ei sowie Wasser und Salz einarbeiten. Alles gut durchkneten. Im Nachhinein den fertigen Teig in Folie für mindestens eine Stunde und bestenfalls über Nacht kühl lagern.

2. Derweilen Pastetenform mit Butter gründlich bestreichen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2 Millimeter dick ausrollen. Die Form damit auskleiden. Ein wenig Teig über den Rand legen, so lässt sich die Pastete überlappend bedecken. Füllung nach Wahl zubereiten. Nach Wunsch verschiedene Pasteten-Rezepte ausprobieren.

3. Ofen auf 180 Grad anheizen. Mit Alufolie oder Küchenpapier Kamine formen, mit einem Durchmesser von etwa 1,5 Zentimetern. In die Pastete Löcher mit dem gleichen

Durchmesser stechen, um den Dampf austreten zu lassen. Zum Abschluss ein Ei trennen. Den Eidotter verquirlen und mit einem feinen Pinsel auf die Pasteten streichen, in das Backrohr schieben und für ca. 1 Stunde backen.

4. Im Anschluss aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Kräftig gewürztes Gelee durch die Kamine in die Löcher füllen. Kamine entsorgen. Pastete kalt werden lassen, dann aufschneiden und anrichten.

Tipp

Das Pasteten-Grundrezept eignet sich perfekt, um eine leckere kalte Vorspeise vorzubereiten.