AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Schweiz

KALBSBRÄT-PASTETE



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein währschaftes, traditionelles Familienznacht. (+30 Min. backen)
Pastete vor dem Backen, wenn Zeit vorhanden, 2 Std. kühlen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Rote Peperoni	6 Tr	Hinterschinken
12 Bl	Wirz	500 g	Kalbsbrät
1 Bd	Schnittlauch	1	Ei
500 g	Blätterteig	1 EL	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C vorheizen. Peperoni blanchieren und in kleine Würfel schneiden. Die Rippen des Wirz' rausschneiden. Wirz ebenso kurz blanchieren und abkühlen lassen. Schnittlauch fein hacken.
2. Teig auf ein Backpapier auslegen. Den Schinken überlappend darauf legen, mit den Wirzblättern gleich verfahren.
3. Die Peperoni-Würfelchen und die gehackte Petersilie in das Brät einarbeiten, auf den Wirz geben und wurstartig ausstreichen.
4. Das Ei in Eiweiss und Eigelb trennen. Das Eiweiss kurz zerklopfen. Den Teigrand mit dem Eiweiss bestreichen. Brät in Teig einschlagen. Dem Eigelb etwas Rahm zugeben, verrühren und die Pastete damit einstreichen. Mit einer Gabel einige Mal einstechen. Pastete in den Ofen schieben und 30 Min. goldgelb backen. Vor dem Anschneiden einige Min. stehen lassen.

WEINTIPP: Einen eleganten Gamay (Beaujolais, Genfersee, Wallis).