



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. 40 Min. Kühl- und Backzeit

pro Portion: 3648 kJ, 872 kcal, 53,1 g Kohlenhydrate, 9,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 70 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

spicy

Zubereitung

In Kanada ist herzhaftes Hackfleischpastete als "Tourtière" bekannt. Mit diesem abgewandelten Fusionsrezept kombinierst du den kanadischen Klassiker mit köstlichen chinesischen Aromen. Wir haben gleich zwei würzige Hackfleischfüllungen im Gepäck – welche wird wohl dein Favorit? Die leckere Rinderhack-Füllung mit Möhren, Frühlingszwiebeln, geröstetem Szechuan Pfeffer, Sesamöl, Sojasoße und Chiliflocken? Oder die Schweinehack-Füllung mit Schnittlauch, Ingwer, Reiswein-Essig, Pfeffer, Austern- und Sojasoße? Nachdem der zubereitete Mürbeteig in 4 Teigscheiben geteilt und 1 Stunde geruht hat, kannst du ihn dünn ausrollen und in zwei Pie-Formen legen. Darauf füllst du die beiden Hackfleisch-Mischungen, bedeckst sie mit einem Teig-Deckel und bestreichst die Pasteten mit gequirtem Ei. Während sie im Ofen knusprig gold-braun backen, kannst du den aromatischen Duft genießen und dich auf eine einzigartige Geschmacksfusion freuen!

Step 1:

Als erstes wird der Mürbeteig vorbereitet. Dazu das Mehl mit dem Salz mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und stückchenweise dazugeben. Jetzt noch das Wasser hinzufügen. Nun alles zunächst mit der Küchenmaschine und dann mit den Händen ordentlich durchkneten. Jetzt den Teig in zwei Hälften teilen und dann nochmal jeweils 1/3 abteilen. Jetzt solltest du zwei größere und zwei kleinere Teig Kugeln haben. Diese in Frischhaltefolie einwickeln. Anschließend mindestens 1 Stunde kühlen.

Step 2:

Für die Rinderhack-Füllung zuerst die Karotte schälen und grob reiben, die Frühlingszwiebeln fein hacken und den Szechuan Pfeffer in einer kleinen Pfanne trocken rösten, bis er duftet. Anschließend in einem Mörser klein mörsern. Als nächstes alle Zutaten für die Füllung in der Pfanne anschwitzen, bis das Hackfleisch durchgegart ist.

Step 3:

Für die Schweinehack-Füllung alle Zutaten in einer Schale mischen und mit der Hand gut durchkneten, um alle Gewürze zu verteilen. Die Mischung kurz in der Pfanne anschwitzen, bis das Fleisch fast durchgegart ist.

Step 4:

Jetzt den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und deine Pieform ausfetten. Als nächstes den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und die größeren Kugeln in Größe deiner Pie- oder Auflaufform ausrollen und in deine Formen drücken. Jetzt kannst du jeweils die Füllung in deine Form geben. Anschließend die „Deckel“ auflegen, gut andrücken und mit einem Messer kleine Schlitze hineinschneiden. Jetzt noch mit dem verschlagenen Ei bestreichen.

Step 5:

Als letztes die Pasteten im Backofen 40-45 Minuten backen. Sollten sie beim Backen zu dunkel werden, kannst du sie mit einem Stück Alufolie abdecken. Nach dem Backen noch 10 Minuten auskühlen lassen, bevor du die Pastete anschneidest.

Zutaten

Für den Mürbeteig:

375 g	Mehl
1/2 TL	Salz
275 g	Butter
5-6 EL	eiskaltes Wasser

Für die Rinderhack-Füllung:

300 g	Rinderhack
2	Frühlingszwiebeln
1	Karotte, mittelgroß
1,5 TL	Szechuan Pfeffer
1,5 EL	Sesamöl
2,5 EL	Sojasoße, dunkel
1 TL	Chili Flakes

Für die Schweinehack-Füllung:

300 g	Schweinehack
15 g	Schnittlauch, gehackt
10 g	Ingwer, gerieben
1 EL	Sojasoße, hell
1 TL	Reisessig
1 EL	Austernsoße
1 EL	Sesamöl
1/2 TL	Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Pasteten-Glasur:

1	Ei
---	----

Sonstiges:

	Frischhaltefolie
	Mörser
	Küchenmaschine mit Knethaken
	Vierkantreibe
	Nudelholz
2	kleine Pie- oder Auflaufformen
	Backpinsel