



Kulinarische Zeitreise auf Schloss Hof

Heidnische Kuchen

Pastete mit Wildschweinfleisch nach barockem Rezept

Zutaten

Fülle

- ❖ 500 g Wildschweingulasch (gegart)
- ❖ 100 g durchwachsener Speck
- ❖ 1 großer, säuerlicher Apfel
- ❖ 1 Zwiebel
- ❖ 1-2 Knoblauchzehen
- ❖ 2 Eier
- ❖ Pfeffer
- ❖ Salz
- ❖ Fenchelsamen
- ❖ Gemahlener Kümmel
- ❖ Liebstöckel
- ❖ Petersilie
- ❖ 1 Eigelb zum Bestreichen

Teig

- ❖ Pastetenteig vorgefertigt oder:
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 2 Eier
- ❖ 25 g Schweineschmalz (od. Butter)
- ❖ 2-3 EL Wasser
- ❖ 1 Prise Salz

Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln, ebenso den Apfel. Das Gulasch ca. 1 Stunde in leicht gesalzenem Wasser kochen, aus dem Wasser nehmen. Zusammen mit dem Speck, den Zwiebeln und den Apfelwürfeln durch den Fleischwolf drehen. Eier hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken (kräftig würzen, Geschmack geht sonst verloren).

Backofen auf 200° vorheizen.

Teig dünn ausrollen. Die Farce als Rolle drauflegen. Kanten des Teiges anfeuchten und einwickeln, mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Auf mittlerer Schiene ca. eine Stunde goldbraun backen.