

# Cornish Pasty mit Joghurt-Minz-Dip

## Für 8 Stück

### Für den Teig:

500 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	225 g Butter, gekühlt
100 ml Milch	4 Eigelb	1 Ei (Größe M)

### Für die Füllung:

150 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	200 g Karotten
2 Zwiebeln	1 TL Speiseöl	250 g Rinderhackfleisch
Pfeffer	1 TL getrock. Majoran	75 g Cheddar-Käse im Stück
60 g Crème-fraîche		

### Für den Dip:

6 Stiele frische Minze	500 g Natur-Joghurt	2 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer	Zucker

Mehl und Salz in eine große Rührschüssel geben und mischen. Die kalte, gewürfelte Butter hinzufügen. Die Butterstückchen mit den Fingerspitzen oder auf niedrigster Stufe mit den Schneebesen des Handrührgerätes ins Mehl einarbeiten, bis eine feinbröselige Mischung entsteht, die an feinen Sand erinnert.

Milch und Eigelbe zufügen. Dann alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu bröselig noch 1-2 El kaltes Wasser zufügen. Teig zu 2 flachen Scheiben formen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Währenddessen für die Füllung die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Karotten schälen und auf einer stabilen Küchenreibe grob raspeln.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Hackfleisch zugeben und unter Wenden krümelig braten. Dann Karottenraspel unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Etwas Wasser angießen und alles zugedeckt ca. 3 Minuten schmoren.

Dann den Deckel abnehmen, die Mischung bei starker Hitze unter Wenden braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

Die Kartoffeln grob reiben oder fein würfeln. Käse reiben. Kartoffeln und Käse unter die ausgekühlte Hackmasse mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 56 mm dünn ausrollen. 8 Kreise mit einem Durchmesser von etwa 15 cm, z. B. mit Hilfe einer Untertasse als Schablone, ausschneiden. Übriges Ei verquirlen. Ränder der Teigkreise mit Ei bestreichen. Die Füllung mittig auf dem Teig verteilen. Je etwas Crème fraîche aufsetzen. Teig zu einem Halbkreis über die Füllung klappen. Rand gut andrücken, evtl. mit einer Gabel ein Rillennmuster eindrücken.

Die Pasty-Teilchen auf dem Blech verteilen. Mit übrigem Ei bestreichen.

Pasties im heißen Backofen etwa 35-40 Minuten knusprig und goldbraun backen.

Währenddessen für den Dip Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Joghurt, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Minze unterrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Cornish Pasties vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Dip dazu reichen.

Rainer Klutsch am 06. Mai 2024