

Chilenische Rindfleisch-Pastete

Für 4 Portionen

Teig:

| | | |
|-----------------------|--------------------|----------------------|
| 400 g Mehl | 1 Pack. Backpulver | 2 hart gekochte Eier |
| $\frac{1}{2}$ EL Salz | 70 ml Pflanzenfett | 250 ml warme Milch |
| 2 Eier | | |

Füllung:

| | | |
|---|-----------------------|------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Pflanzenöl |
| 300 g Rinderhackfleisch | 100 g Rosinen | 1 TL Kreuzkümmel |
| $\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver, edelsüß | 1 EL Mehl | 100 ml Weißwein |
| 1 TL Oregano | $\frac{1}{2}$ TL Salz | 1 Prise Pfeffer |
| 1 hart gekochtes Ei | 8 schwarze Oliven | |

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz mischen, Pflanzenfett dazugeben, die warme Milch und 1 Ei untermischen. Den Teig kneten, bis eine homogene Masse entsteht, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Rosinen, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und kurz mitbraten. Die Masse mit dem Mehl bestäuben und alles gut vermischen. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig aus der Folie wickeln, in 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Jede Kugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn und kreisrund ausrollen. Das Ei pellen und der Länge nach achteln. Die Oliven grob hacken.

Jeweils einige Esslöffel Fleischmischung auf die Mitte der Teigkreise geben, 1 Achtel Ei und eine Olive auflegen. Die Ränder auf einer Seite zu einem Halbkreis zusammenklappen und andrücken. Die Teigoberfläche mit dem restlichen verquirlten Ei einpinseln, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die Teigtaschen noch heiß servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

Frank Rosin am 11. März 2016