

## **Liebblingsgericht von Friedrich II.:** **Scharfe Pastete mit Fleisch und Käse à la Alter Fritz**

### Zutaten:

Mürbeteig:

300 g Mehl

150 g kaltes Butterschmalz

1 Ei

0,5 TL Salz

etwas Wasser

Tarteform (28-30 cm Durchmesser)

etwas Butter zum Fetten der Form

1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen der Pastete

1 Eiweiß zum Bestreichen der Ränder

### Füllung:

200 g Hackfleisch (Schwein)

200 g Hühnerfilet

100 g Hühnerleber

200 g Kochkäse (Cancoillotte)

50 g Erbsen (frisch oder TK)

1 kleine Karotte

2 Knoblauchzehen

1 EL Senf

1 EL Sahne

1 EL Speisestärke und etwas Wasser

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver scharf, Kümmel (ganz), Estragon (getrocknet)

### Vorbereitung:

Zutaten für den Mürbeteig zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Teigklumpen in Folie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde kühlen. Dann Tarteform einfetten und Backofen vorheizen (200 °C Ober-Unterhitze). Hühnerfilet in kleine Stücke schneiden und Hühnerleber pürieren. Karotte grob raspeln und Knoblauch hacken. Ei trennen. Eigelb mit Milch verquirlen und leicht salzen. Eiweiß für den Rand aufheben.

### Zubereitung:

Fleisch und Knoblauch scharf anbraten und kräftig würzen. Mit Sahne ablöschen und geraspelte Karotte, Erbsen sowie Senf und Kochkäse zugeben. Angerührte Speisestärke einrühren und eine Minute aufkochen lassen. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein. Kurz abkühlen lassen.

Teig in zwei Hälften (eine Hälfte etwas mehr Teig) teilen und ein Teil passend zur Tarteform ausrollen. Form damit auskleiden. Die zweite Hälfte etwas kleiner ausrollen.

Teigboden mit der Füllung belegen (1 Zentimeter zum Rand freilassen). Den Teigrand mit Eiweiß bestreichen, den Teigdeckel auflegen und am Rand andrücken.

Nun die gefüllte Pastete mit Eigelb-Milch-Gemisch bepinseln und kleine Löcher in den Teigdeckel stechen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Für ca. 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. In Stücke schneiden und servieren. Dazu passt grüner Salat sehr gut.