

Bauernpasteten

Zutaten

Für den Teig

180g Mehl
Salz
60g Butter
60g Schmalz
Wasser zum Binden

Für die Füllung

800g gekochten Schinken in dicken Scheiben
50g Butter
2 Zwiebeln
125g frische Champignons
240g grüne Bohnen
30g Mehl
0,3l Hühnerbrühe
Salz
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zutaten für den Teig verkneten und kaltstellen. Schinken in Würfel schneiden und anbraten.

Zwiebeln würfeln und die Champignons in Scheiben schneiden. Beides anschmoren und anschließend mit den Schinkenwürfeln sowie den Bohnen mischen und in die Pieform geben.

Mehl in die verbleibende Butter einrühren, anschwitzen mit Hühnerbrühe auffüllen und eindicken lassen sowie abschmecken und über die Schinkenmasse gießen.

Den Teig ausrollen und die Füllung damit bedecken. Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Pastete bei 220 Grad Celsius auf der mittleren Schiene bei 25 Minuten backen. Anschließend die Hitze auf 200 Grad reduzieren und noch weitere 20 Minuten backen.