



<<Ich mag die Lothringen Fleischpastete weil es lecker ist und es gefällt mir.>>

Lothringen Fleischpastete

Zubereitung : 1 Stunde 20 minuten.

Zutaten :

300 gr mageres und frisches schweinefleisch

200 gr mageres kalbfleisch

¾ Liter trockener weisswein

3 Schalotten

2 Knoblochzehen

Thymian

Lorbeerblatt

Petersilie

Salz und Pfeffer

500 gr Blatterteig

Zubereitung :

Lassen sie am Vortag das magere frische Schweinefleisch das magere Kalbfleisch, alles gewürfelt marinieren. Mit dem weisswein, die fein gehackten schalotten die zerklein Knoblauch zehen, den Thymian, den Lorbeeren, die Petersilie, Salz und Pfeffer. Am selben Tag, das Fleisch abtropfen lassen und aromatische Elemente entfernen. Verlaugern sie Rechteck aus Blatterteig und 10 auf 20 cm. Fügen sie das marinierte Fleisch hinzu und lassen 2 cm rundum. Bedecken sie alles mit einer weiteren unterseite mit Blatterteig und geben sie ihm die form eines Laib Brot. Uben sie 2 Kamme und dekonieren sie mit Teignesten. Im heißen Backofen ca 1 Stunde backen. Guten appetit !!!