

# Alt westfälische Schweinefleischpastete

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Kleiner Snack oder vollwertige Hauptmahlzeit, einfacher gemacht als gedacht, immer wieder lecker

## Zutaten

- Eine Springform mit 25 cm Durchmesser)
- Die Schweinefleischpastete:
- 500 g grob gewolfte Schweinefleisch aus der Schulter (Westfälisches Schweinemett)
- 180 g westfälischer Knochenschinken oder Schinkenspeck in dünnen Scheiben
- 50 g „mittel alter Gouda“ in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Bund Bärlauch fein in Streifen geschnitten
- 2 ganze Eier
- 40 g geriebenes Weißbrot oder Toastbrot ohne Rinde
- Salz, Pfeffer, etwas Chili
- Für den Pizzateig.
- 500 g Mehl Typ 405
- ½ Hefewürfel
- 250 ml Eiswasser
- 2 El westfälisches Rapsöl
- Etwas Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Pizzateig:

### Schritt2

Die Zutaten gut miteinander verkneten und an einem warm temperierten Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt, 30 min. aufgehen lassen.

### **Schritt3**

Anschließend ausrollen und in einer gefettete Springform gleichmäßig belegen.

### **Schritt4**

Den Schinken „bündig“ darüber verteilen, noch einmal ruhen, aufgehen lassen. In der Zwischenzeit, sich der Füllung widmen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Zum Schweinemett die Zwiebeln, die Eier, das geriebene Brot und die Gewürze geben und Alles zu einem gut gebundenen Fleischteig verarbeiten.

### **Schritt7**

Zuletzt die Gouda Würfel und den Bärlauch unterheben.

### **Schritt8**

Die Masse gleichmäßig auf dem vorbereiteten Boden glatt verteilen und für 60 min. bei 170 ° C backen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Schweinefleischpastete in gleichmäßige Stücke schneiden und heiß, aber auch kalt servieren.

### **Schritt11**

Eignet sich als kleiner Snack oder als vollwertige Hauptmahlzeit.

### **Schritt12**

Gern reiche ich dazu eine leichte Senf-Crème fraiche mit einem rustikalen Rukola Salat

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht, bärlauch, gouda, neu überarbeitet, preiswert, regional, snack, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/alt-westfaelische-schweinefleischpastete/>