

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/>