

Münsterländer Schweinemettorte mit Kräutern und Sauergemüse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Der herzhaft, zünftige Snack zum Glas Wein oder Bier

Zutaten

- 250 g Fertig-Blätterteig aus dem Supermarkt
- 300 g grob gewolfes Schweinemett
- 150 g magerer Schweinebauch in Würfeln
- 75 g Pistazien
- 1/4 l Fleisch oder Gemüsebrühe
- 1 Eigelb
- 2 El flüssige Sahne
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Senf
- 3 El geschnittenen Schnittlauch
- 3 El Petersilie gehackte Petersilie
- 1 El frischer Majoran
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Boden einer Haushalts-Sprungform (26 cm Durchmesser) mit dem Blätterteig auslegen.

Schritt2

Die Farce:

Schritt3

Den Schweinebauch in 1 cm große Würfel schneiden und zum Schweinemett geben.

Schritt4

Die Zwiebeln mit der Knoblauchzehe glasig dünsten, abkühlen

Schritt5

Die gehackten Kräutern und den Senf zur Masse geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika intensiv verarbeiten, die Pistazien unterheben.

Schritt7

Nunmehr alles gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen und mit dem restlichen, dünn ausgerollten Blätterteig verschließen. Zuschneiden, seitlich andrücken und in die Mitte ein 2 cm großes Loch schneiden.

Schritt8

(Damit die Feuchtigkeit der Füllung beim Backen entweichen kann)

Schritt9

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Decke mit einem Küchenpinsel einstreichen. Die Backzeit beträgt ca. 35 - 40 min. bei 180° C. Vor dem Servieren ca. 10 min. bei geöffneter Backofentür, ausruhen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern serviere ich diese zünftige Fleischtorte mit einer

Schritt12

pikanten Senf - Crème fraiche und sauer eingelegtem Gemüse

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-schweinemetttorte-mit-kraeutern-und-sauergemuese/>