

kreolische Pasteten

Zutaten

Teig

600g Mehl
2 EL Zucker
180g eiskalte Butter (in Stücke geschnitten)
250 ml Milch
1 Ei

Füllung

250 g Cajun-Gemüse (1 Zwiebel, 1 Grüne Paprika, 2 kurze Stangen Sellerie, feingehackt, zusammen ca. 600g)
2TL Cajun-Gewürze (1 EL Knoblauchpulver, 1EL Zwiebelpulver, 2TL weißer Pfeffer, 2 TL schw. Pfeffer, 1,5 TL Cayennepfeffer, 2TL getr. Thymian, ½TL getr. Oregano)
3 große feingehackte Knoblauchzehen
750 g Hackfleisch
2 Lorbeerblätter
45 g Butter
1 Dose (425g) Tomaten (gehackt)
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Mehl, Zucker und Butter zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Milch zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. In Plastikfolie eingeschlagen ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Cajun-Gemüse 3-4 min. in Butter andünsten. Knoblauch und Hackfleisch zugeben und leicht anbräunen. Gewürze und Tomaten unterrühren und ca. 20 min. ohne Deckel köcheln. Danach Petersilie einrühren und abkühlen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1,5 cm dick ausrollen und ausstechen. Füllung auf den Kreisen verteilen. Ränder mit Wasser benetzen und Teigtaschen zusammenklappen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 min. bei 210° backen.