

Cornish pasties



Aus der Region Cornwall kommt dieses leckere Gericht. Bergleute aus den Zinn-Minen haben die Pasties entwickelt, weil ihre Hände immer schmutzig waren. Ein „handliches“ Gericht.

Zutaten für 8 bis 10 Stück:

Für den Teig

- ✚ 900 Mehl
- ✚ 225 g Butter
- ✚ 225 g Schweineschmalz
- ✚ 1 TL Salz
- ✚ Verquirltes Ei

Für die Füllung

- ✚ Rinderhack oder fein gewürfeltes Rindersteak
- ✚ Mohrrüben*
- ✚ Kartoffeln
- ✚ Zwiebeln
- ✚ Kräuter nach Belieben, z. B. Petersilie
- ✚ Salz, Pfeffer und etwas Butter

Zubereitung:

Der Teig. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Mehl zusammen mit der Butter und dem Schmalz in einer Rührschüssel zu einem Teig verrühren. Salz und etwas Wasser nach und nach dazugeben. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und fertig kneten. Der Teig darf nicht klebrig sein. Bei Bedarf etwas Mehl in den Teig kneten. Die Teigkugel in Klarsichtfolie einwickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Die Füllung. Alle Zutaten für die Füllung in recht kleine Stücke schneiden (etwa 5 mm). Alle Zutaten bleiben roh. Die Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Teig kleine Kugeln abnehmen und mit dem Nudelholz rund ausrollen (Etwa so groß wie ein Kuchenteller). Etwas von der Füllung auf den Teig geben und eine Butterflocke oben drauf. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen und den Teig über die Mitte umklappen. Den Rand mit einer Gabel etwas andrücken. Geübte Finger schlagen den Rand in kleinen Falten ein.

Die Pasties mit dem verquirlten Ei bestreichen und für 15 Minuten in den Backofen geben. Dann weitere 50 Minuten goldbraun bei 160°C ausbacken.

Einfach lecker!

* Das Originalrezept wird mit Steckrüben zubereitet. Man kann auch Sellerie dazugeben.