

Rezept der Woche

Hackfleischpastete mit Filetkern

Zutaten für 14 – 16 Scheiben:

1 Schweinefilet (300 g)

Salz

1 Eßl. Öl

- Fleisch damit würzen
- erhitzen und das Filet rundherum kräftig anbraten

schwarzer Pfeffer

25 g Toastbrot

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

- anschließend würzen
- einweichen (anschließend gut ausdrücken)
- fein würfeln
- fein hacken

500 g Gehacktes

300 g Mett

2 Teel. mittelscharfer Senf

1 Eßl. Tomatenmark

1 Teel. Salz (nach Geschmack)

1 Ei

- alles verkneten
- anschließend die Petersilie unterheben

Hackfleisch auf ein Stück Backpapier zu einer rechteckigen flachen Platte (25 x 30 cm) formen, Filet darauf legen. Anschließend aufrollen.

Hackrolle in eine Kasten- oder Pasteten-Form (25 cm lang) geben und dann andrücken.

Backofen vorheizen

E-Herd 225 °C

Umluft 200 °C

ca. 15 Minuten backen

dann die Temperatur reduzieren

E-Herd 200 °C

Umluft 175 °C

weitere 45 Minuten backen

200 g Johannisbeergelee

- erwärmen und damit bestreichen



Lammerschmidt

Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH

Hauptstraße 27, 49326 Melle

Fleischerfachgeschäfte

Neuenkirchen: 05428/9415-14 •

Melle: Kaufhaus Böckmann 05422/42501

Werther: Rewe-Markt 05203/901607 •