Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WEIHNACHTSPASTETE

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 55 MIN.

Die Zeit bis Weihnachten vergeht so schnell und ich weiß jetzt schon, dass ich nicht alles schaffen werde, was ich mir vorgenommen habe.
Also habe ich 2 Möglichkeiten: mich darüber zu ärgern oder mich einfach darüber zu freuen, was ich trotz allem alles geschafft habe.

Bûche de Noel Rezept oder Pralinen gibt es schon genug auf dem Blog hier der Link:

- Buche de Noel Rezept
- Pralinen Selber machen Rezept

Ich wollte mich mehr mit dem Thema **Pasteten** und **Terrinen** beschäftigen und werde für euch viel mehr Rezept auf dem Thema posten.

Richtig für Feinschmecker, diese Pastete/Terrine ist sehr saftig, leicht süß und knusprig. Ich habe das Rezept einfach gehalten und es **ohne Fleischwolf** zubereitet. So kann wirklich jeder es zubereiten.

Wer kein Leber mag, kann es einfach rausnehmen und dafür 1 Ei mehr im Rezept geben.

Die Weihnachtspastete ist einer meiner Favoriten aus meine Pasteten Kochaktion. Ich habe dafür unsere Fruchtbrotmischung verwendet, mit vielen Haselnüssen, Pistazien, Preiselbeeren, Aprikosen und Feigen. Ich mag diese Mischung im Briocheteig oder in Lebkuchen zu geben, aber hier habe ich es in meiner Pastetenmasse gegeben.

Jeder weiss wie gut Preiselbeere sich mit Wildfleisch harmoniert, und war es vorzüglich mit meinen Pasteten Rezept.

Viel mehr erzähle ich heute nicht und komme gleich zum Rezept. Aber wenn ihr Fragen habt, dann meldet euch sehr, sehr gerne in den Kommentaren und ich werde die Fragen auch hier in den Text einbauen, um allen Lesern zu helfen.

Zutaten für 1 Weihnachtspasteten:

18cm Exoglass Backform

200 g Mischung aus Trockenfrüchte und Nüsse (in unserem Shop erhältlich), 250 g Schweinefleisch, 125 g Leber (Geflügelleber), 70 g Speck, 1 Zwiebel, 10 g Butter, 1 Ei, 50 ml Sahne, 1 gute Schuss Calvados, 1 TL Bouquet garni, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1/2 TL gemahlene Schwarze Pfeffer, 1/4 bis max 1/2 TL Salz.

Utensilien: Exoglass Backform 18cm.

1- Das Fleisch und die Leber klein schneiden und in eine Schüssel geben. 150 g Mischung aus Trockenfrüchten und Nüssen, Calvados, Sahne, Bouquet garni, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut mischen und kneten.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die gehackte Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und 1 Nelke darin andünsten. Lorbeerblatt und Nelke entfernen und die gebratene Zwiebel zur Fleischmasse geben. Umrühren.

2- Die Masse in die Form geben, gut andrücken. Mit den restlichen Trockenfrüchten und der Nussmischung bestreuen.

3- **Backen**: 50-55 Minuten bei 180° C Umluft backen.

Komplett abkühlen lassen, vor man es aus der Backform nimmt.

Et voilà!

Das perfekte Weihnachtsrezept mit vielen Nüssen…

Dazu ein gutes Glas Rotwein (Nuit-Saint-Georges für mich).

Ich empfehle es einfach als Vorspeise mit frisch gebackenem Brot oder Baguette. Man kann ihn auch mit einem Salat servieren oder direkt auf Toast, wenn man ein Buffet damit machen möchte.

Ich wünsche euch viel Spaß damit!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de