Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PITHIVIER MIT KASTANIEN UND PFIFFERLINGEN

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Bonjour! Ich bin mal wieder da! Diese letzten Monate waren sehr aufregend und ich habe quasi ununterbrochen gearbeitet. Jetzt habe ich endlich wieder Zeit zum Kochen und ich wollte euch mit einer typischen französischen Speise beköstlichen: **der Pithivier**. Meine Maman kommt aus dem Loiret und dort wird der Pithivier oft herzahft gebacken. Ich weiss, dass es auch süsse Varianten davon gibt, aber zu Hause (in Lothringen) haben wir sie dann Galettes oder direkt Galette des rois genannt.

Was ist ein Pithivier?

Ein Pithivier ist einer **Tourte** sehr ähnlich. Er besteht aus eine aufgeschichtete herzhafte Füllung (oft mit Fleisch) im **Blätterteig Mantel**. Er ist meistens rund und wird wie eine Quiche mit einem schönen Salat und Vinaigrette serviert. Im Berry hat meine Familie ihn mit Fleisch, Kartoffeln und Pilzen gefüllt. Ich nehme lieber Kastanien in meiner Füllung im Herbst, weil es eine besondere süsse Note gibt.

Für die Umsetzung des Rezepts muss ich zugestehen, dass ich quasi immer auf fertigen Blätterteig zugreife. Es ist einfach Zeitsparren! Bitte wie ich es auch oft schreibe, die Zutatenliste lesen…. OHNE Palmöl.

Und ja, das kleine Glas Rotwein nicht vergessen □□

Zutaten für einen Pithivier mit Kastanien und Pfifferlingen:

1 große Blätterteigrolle (quadratisch für mich), 180-200 g vorgekochte Kastanien, 100g Pfifferlingen, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 150 g Leber, 200 g gehacktes Schweinefleisch, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer.

30 g Butter zum Braten.

1 Eigelb + 2 EL Milch zum Pinseln

Utensilien: Tarte und Quiche Ring 20 bis 22 cm

1- Zwiebel und Apfel schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebel mit den Apfelstückchen anbraten…. Die Kastanien mit den Händen zerdrücken und in die Pfanne mitgeben. Die Pilze putzen und mit braten … (hier kann man nach Geschmack mit ein bisschen Calvados ablöschen!)

2- Die Leber mit dem Hackfleisch kurz durch den Fleischwolf geben oder einfach 1 Mal kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3- Den Blätterteig ausrollen und einmal mit dem Nudelholz schön flach bekommen….

Den Teig halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech platzieren.

Mithilfe eines Rings (20 oder 22 cm) das Fleisch im Kreis verteilen, Dann die Pfanne Gemüse darauf verteilen und ganz ganz flach pressen. Nicht zu stark sonst geht der Teig unten kaputt! Jetzt den Ring entfernen

… mit dem 2. Stück Blätterteig bedecken… schön überall den Teig kleben und die Oberseite nach Laune dekorieren und abschneiden…

In der Mitte des Pithiviers einen Loch ausschneiden, sodass der Dampf herauskommen kann.

Den Pithivier mit einer Mischung aus Eigelb und 2 EL Milch pinseln …

4- Backzeit: 180°C Umluft für 50 Minuten…. je nach Höhe.

C’est prêt !

Es ist ein Familienmittagessen und ich freue mich, wenn Ihr es auch mit euren Liebsten probiert!

Gros 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