Teigpastete mit Saucisson vaudois IGP-Füllung

Zutaten

4 Personen

Pâte brisée

400g	Weissmehl
100g	Kalte Butter
50g	Schmalz
12 EL	Wasser
+	*Salz (1 TL)*

Farce

450g	Saucisson vaudois IGP-Frischfleisch (nicht geräuchert, fragen Sie Ihren Saucisson vaudois IGP-Händler)
2	Schalotten
2 EL	Gehackte Petersilie
2 EL	Rapsöl
1 EL	Mehl
100ml	Rotwein
1	Ei
1	Runde Kuchenform (Ø 30 cm)
+	*Salz & Pfeffer*

Rezept

Mürbeteig

1. Mit den Händen Mehl, Salz, Butter und Schmalz vermengen.
2. Eine Vertiefung formen.
3. In diese Wasser giessen und zu einer Teigkugel verkneten (die jedoch nicht zu elastisch sein darf).
4. Abdecken und kühlstellen.

Füllung

1. Schalotten und gehackte Petersilie in Rapsöl anbraten, Wurstfleisch hinzugeben, mitanbraten, mit einem EL Mehl bestäuben und vermischen
2. Mit Rotwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen.
3. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer. Abschmecken.

Teigpastete mit Saucisson vaudois IGP-Füllung

Die Tipps des Profis:

- Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
- Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
- Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

Rezept

Croustade

1. Den Teig in zwei gleich grosse Teile teilen.
2. Die Kuchenform einfetten und bemehlen, die Hälfte des Mürbeteigs in die Form drücken, einstechen.
3. Die Füllung darauf verteilen und mit der anderen Teighälfte bedecken.
4. Ebenfalls einstechen, mit Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.
5. Backen: 40 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene backen.