

Rindfleischpastete

Zutaten für 6-8 Personen: (**fett gedruckte** Produkte sind bei zumKochen erhältlich)

Ca. 1 kg faschiertes Rindfleisch

2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt

10 dag Hamburgerspeck, fein gewürfelt

5-10 Champignons, fein gewürfelt

1 TI gehackter Knoblauch

3 große Karotten, fein gewürfelt

Einige EL **Rindsfond** (von Oscar)

½ Bund gehackte frische Petersilie

Thymian

Salz, Pfeffer

Ashanti Rub von Ingo Holland

250 ml Schlagobers

3 Eier

2-3 EL **Dijon-Senf**

In einer Sauteuse (z.B. von **All Clad**) Zwiebeln mit Speck rösten, Champignons dazu geben, mit Madeira ablöschen; relativ trocken rösten. Masse in eine große Schüssel geben und auskühlen lassen.

Karotten mit Knoblauch anrösten, erst einen Schuss Madeira und dann Rindsfond zugießen, gar ziehen lassen. Die Flüssigkeit soll verdampfen. In die Schüssel geben.

Das Faschierte in die Schüssel geben. Kräftig salzen und mit Ashanti Rub vorsichtig würzen. Ev. pfeffern.

Senf, Kräuter, Schlag und Eier dazu geben und gut durchrühren. Kosten und ev. nachträglich noch abschmecken. Die Masse soll würzig sein.

Die Masse eine **Pastetenform** 3/4-hoch einfüllen.

Bei 200°C ca. 1 Stunde im Ofen garen. Lauwarm oder kalt mit knusprigem Brot, Salat und Chutney oder Senf servieren.

Alternative:

Die Masse 3/4-hoch in Eierkochen füllen (für Amuse Bouche in **ein Eierkoch 1**, zur Vorspeise in ein **Eierkoch 2** oder als Jause in ein **Eierkoch L**) mit Gummi, Deckel und Bügel verschließen und bei 90°C im Dampfgarer 30 / 40 / 50 Minuten garen.

Lauwarm oder kalt mit knusprigem Brot, Salat und Chutney oder Senf servieren.



Öffnungszeiten

zumKochen Mag. Renate Wurzer

MI 9 - 13 und 15 - 17 Uhr
anschl. Kochkurse

DO u. FR
SA

9 – 13 und 15 – 18.30 Uhr
9 – 13 Uhr

Seite 1