



OSTERIA DI BROLIO

FLEISCHPASTETE

Mürbteig:

400g Mehl

200g kalte Butter

140g Eiswasser

1 Ei

Salz

Alle Zutaten verkneten und zu einer glatten runden Kugel formen. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

350g Kalbfleisch

350g Schweinefleisch

100g Speck

20g geschälte Pistazien

2 Eier

4 EL Vin Santo del Chianti

1 schwarzer Trüffel

Salz

Pfeffer

Butter für die Form

Die Pistazien grob zerkleinern. 200G Kalbfleisch, 200g Schweinefleisch und 50g Speck würfeln; salzen und pfeffern. Restliches Fleisch und Speck faszieren und die Masse mit 1 Ei und Vin Santo vermengen. Pistazien und Fleisch – und Speckwürfel hinzufügen, salzen und pfeffern.

Aus dem Mürbteig 2 Rechtecke vorbereiten, eines davon grösser. Eine Kastenform buttern und mit dem grösseren Teigblatt auslegen. Mit der Fleischmasse bis zur Hälfte füllen. Den Trüffel in Stückchen schneiden und auf der Fleischmasse verteilen so dass ein Mittelstreifen entsteht. Mit der restlichen Fleischmasse auffüllen.

Mit dem zweiten Teigrechteck bedecken, an den Rändern verschliessen und mit dem zweiten verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° 1 Stunde und 45 Minuten backen. Wenn die Oberfläche anfängt goldbraun zu werden mit feuchtem Backpapier abdecken. Kalt servieren.