

Überraschungspastete

450 - 500 g Blätterteig

Zu einem Rechteck (ca. 48x38 cm) auswallen, auf Backpapier auf die Rückseite eines Bleches legen. Nach Belieben mit dem Teigrädli ringsum einen 1cm breiten Streifen für die Garnitur wegschneiden.

400 g Brät

Die Hälfte davon in der Teigmitte rechteckig austreichen, Rand ca. 4 cm frei lassen.

2 EL Kapern

Auf dem Brät verteilen und leicht eindrücken.

1 Zwiebel, in Ringen

12 dünne Scheiben Trutenbrust geräucht od. Schinken

Trutenbrust mit Senf bestreichen. Käse in 12 Stängeli schneiden und je ein Käsestängeli und eine halbe Essiggurke auf die bestrichene Trutenbrust geben, diese aufrollen und das Brät dicht damit belegen.

2 EL Senf, scharf

6 Essiggurken, längs halbiert

Restliches Brät darüber verteilen und mit Pfeffer würzen.

200 g Appenzeller od. Gruyère

Pfeffer

1 Eiweiss, verklopft

Teigrand ringsum mit Eiweiss bestreichen und Pastete verschliessen. (zuerst Längsseiten übereinanderschlagen, dann Querseiten unter die Pastete legen. Nach Belieben mit Teigresten garnieren und Pastete mit Eigelb bestreichen.

1 Eigelb, verdünnt

Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 35 Minuten backen.

steiertisch