



Schweinelende in Blätterteig **Dazu unsere Lanius-Knab Cuvée DS feinherb**

Hier habe ich ein Rezept aus dem Kochbuch meiner Mutter abgewandelt.

Als erstes muss man die Schweinelende von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach zum Ruhen zur Seite stellen. Das Hackfleisch wird mit zwei Eiern, Zwiebeln (roh oder geröstet), Knoblauch, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern vermennt, ähnlich einer Frikadellenmasse.

Den Blätterteig kaufe ich immer schon fertig, aber wer dafür Geduld und Zeit hat, kann ihn natürlich gerne selber machen.

Den Blätterteig lege ich aus und gebe etwa zwei Drittel der Hackfleischmasse in die Mitte. Diese wird etwa fingerdick auf dem Teig verteilt. Dann lege ich die Schweinelende darauf und bedecke sie mit dem restlichen Hackfleisch. Den Teig schlägt man um das Fleisch, so dass die Lende erst von einer Schicht Hackfleisch und diese vom Blätterteig umhüllt ist. Die überlappenden Enden lege ich einfach nach unten um, das gibt eine besonders dicke Blätterteigschicht an den Endstücken und man spart sich eine Form. Damit der Teig nach dem Backen besonders schön aussieht mit Eigelb bestreichen. Bei 160° im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Zu dieser Fleischbombe kann man eigentlich jedes Gemüse oder Salat servieren. Eine weitere Beilage braucht man wegen dem Blätterteig nicht. In meiner Familie isst man zu der Fleischpastete Preiselbeeren und wenn man mag auch Meerrettich.

Besonders lecker finde ich dazu einen frischen Salat mit Wildkräutern, dazu eine Vinaigrette aus Traubenkernöl und Rotweinessig mit einem Klecks Rotweingelee für die besondere Süße.

Ein Tipp für Wild-Fans: Nehmen Sie statt der Schweinelende einfach einen Wildschweintrücker.

Die beerigen Aromen der feinherben Rotwein-Cuvée verbinden sich mit dem herzhaften Fleisch und dem knusprigen Blätterteig zu einem saftig-köstlichen Geschmackserlebnis.

Zutaten: 1 Packung Blätterteig
 1 Schweinelende
 500 gr. Hackfleisch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 1 Eigelb
 Salz, Pfeffer und frische Kräuter nach Geschmack

Die Blätterteigpastete schmeckt auch am nächsten Tag kalt aufgeschnitten sehr gut.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!