

Schusterpastete

Übriggebliebene Reste wanderten traditionell in die Schusterpastete und wurden mit sahnigem Kartoffelpüree bedeckt. Unsere köstliche Variante haben wir mit Hackfleisch und saisonalem Gemüse gezaubert.



Portionen: 2

Vorbereitung: 30 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Schusterpastete:

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Möhre
- 100 g Weißkohl
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 TL Tomatenmark
- ¼ l Gemüsebrühe
- 100 g Erbsen
- Pfeffer
- ¼ TL Paprika edelsüß

- 70 g zimmerwarme Butter, aufgeteilt
- 100 ml Milch
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g saure Sahne
- 50 g mittelalter Gouda

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer

Zubereitung:

- **Für die Schusterpastete** die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser aufkochen. Bei schräg aufgelegtem Deckel und mittlerer Hitze garkochen, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Die Möhre schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Weißkohl in feine Streifen schneiden.
- Die Petersilie waschen, trockenschütteln, grobe Stiele entfernen und die Blättchen fein hacken.
- Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braun anbraten.
- Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Weißkohl hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten mit anbraten.
- Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren eine Minute anbraten.
- Gemüsebrühe und Erbsen hinzufügen, den Pfanneninhalt mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, aufkochen und zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Eine Auflaufform mit 20 Gramm weicher Butter ausfetten und den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Milch und 50 Gramm Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt.
- Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Milchemischung und saure Sahne hinzufügen, alles zu einem glatten Püree verrühren und mit etwas Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskatnuss würzen. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.
- Petersilie unter die Hackmischung rühren, nochmals abschmecken und in die Auflaufform gießen.
- Das Kartoffelpüree auf der Hackmischung verteilen und glattstreichen.
- Den Gouda fein reiben und über das Kartoffelpüree streuen.
- Im vorgeheizten Backofen überbacken, bis die Kartoffel-Käse-Kruste appetitlich gebräunt ist, etwa 25 Minuten.
- Schusterpastete aus dem Backofen nehmen und aus der Form servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat – **Mahlzeit!**