

Hessische Staudensellerie-Pastete

Hans Martin Sauer & Mauela Löffler, Darmstadt den 18.1.2016

Zutaten (2 Personen):

- ★ 1 Staudensellerie
- ★ 1 Packung (450 g) Fertig-Blätterteig
- ★ 100 g Dörrfleisch
- ★ 2 Zwiebeln, gehackt
- ★ 2 Eier
- ★ 1 EL Speisestärke
- ★ 250 g Emmentaler
- ★ ¼ Ltr. saure Sahne
- ★ 2 EL Butter
- ★ Salz, Pfeffer, Muskat

Staudensellerie in grobe Stück schneiden und ca. 15 Min. weichkochen. Aus den Eiern, der sauren Sahne, der Speisestärke und dem geriebenen Emmentaler eine cremige Masse anrühren und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen. Das in nicht zu feine Würfel geschnittene Dörrfleisch und die gehackten Zwiebeln in der Pfanne mit etwas Butter leicht anbräunen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Mit dem Blätterteig eine gebutterte Auflaufform (etwa 26 cm Durchmesser) auslegen. Den Staudensellerie sowie Dörrfleisch und Zwiebeln darauflegen. Dann mit der Masse aus Sahne, Eiern und Käse auffüllen, so dass Sellerie und Dörrfleisch weitgehend bedeckt sind.

Im Umluft-Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen, bis Blätterteig und Käsecreme knusprig braun sind.

Heiß genießen. Dazu passt ein trockener Weißwein.



Die Staudensellerie-Pastete, ein traditionelles Gericht aus den ländlichen Gegenden Hessens, ist nicht nur an kühlen Winterabenden eine feine und leckere Sache.



Sollte mal etwas übrig bleiben, dann schmeckt die Patete auch am nächsten Tag noch kalt.