

### Zutaten:

für 12 Portionen

200g Wildfleisch (Hase, Hirsch, Wildschwein)

50g fetter, geräucherter Speck, gewürfelt

1 Zwiebel, gewürfelt

2 EL Petersilie, gehackt

1 EL Thymian

2 EL Sahne

1 EL Portwein

Salz

300g Blätterteig (TK)

1 Eiweiß

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb

2 EL Dosenmilch

### Zubereitung:

Zerkleinertes Wildfleisch und Speck mit einem Pürierstab grob pürieren oder durch eine feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zwiebelwürfel mit Petersilie, Thymian, Sahne, Portwein und Salz mit der Fleischmasse vermengen. Den nach Packungsangabe aufgetauten Blätterteig auf mit Mehl bestäubter Fläche zu einem Rechteck 30x40cm ausrollen und in 12 Quadrate (10x10cm) teilen. Fleischmasse darauf verteilen. Teigecken mit Eiweiß bestreichen, über der Fleischmasse zur Mitte hin zusammendrücken. Pastete mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen, auf ein mit klarem Wasser abgspültes Backblech legen und goldbraun backen.

|                |                          |                             |
|----------------|--------------------------|-----------------------------|
| Einstellung:   | Heißluft plus, 170-190°C | Ober-/Unterhitze, 190-210°C |
| Einschubebene: | 1. von unten             | 1. von unten                |
| Zeit:          | 20-25 Minuten            | 15-20 Minuten+Vorheizen     |

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf**