

Arabische Pastete

2-3	Zwiebeln
60 ml	Olivenöl
750 g	Rindshackfleisch
2 TL	Zimt
½	Kreuzkümmelpulver
½	Ingwerpulver
...	Salz und Pfeffer
3	Eier, verquirlt
1 Bund	frischer Koriander, gehackt
500 g	Blätterteig
30 g	flüssige Butter
1	Eigelb (zum Bestreichen)

Die Zwiebeln schälen und hacken. Im heissen Olivenöl andünsten, das Hackfleisch beigegeben und unter Rühren anbraten. Die Gewürze unter das Hackfleisch mischen und alles etwa 15 Minuten garen. Dann den Koriander unterrühren. Die Hitze kleinstellen.

Die Eier verquirlen und zum Hackfleisch geben. 2 Minuten mitschmoren, bis die Masse andickt. Wieder abschmecken und abkühlen lassen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck auswallen. Eine Seite mit der flüssigen Butter bestreichen, dann die Fleischfüllung am Rand der längeren Seite draufsetzen. Die beiden kurzen Seiten etwas einklappen und dann die Seite mit der Füllung einrollen, bis eine kompakte Pastete entsteht. Auf ein Backblech legen und mit dem Eigelb bepinseln.

Im auf 160° C vorgeheizten Ofen ca. eine halbe Stunde backen.