

Großbritannien Cornish Pasties – Gefüllte Teigtaschen aus Cornwall

Für 4 Personen:

Für den Teig:

400 g Dinkel- oder Weizenmehl
125 g Butter
125 ml Wasser
Etwas Salz
1 Ei

Für die Füllung:

300 g Rindfleisch
2-3 Kartoffeln
2 Steckrüben
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Paprikapulver



Und so wird's gemacht:

Der Teig: Mischen Sie das Mehl mit dem Ei, der Butter und dem Salz und kneten Sie den Teig gut durch. Geben Sie dabei löffelweise immer wieder etwas Wasser hinzu, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Nun kann der Teig zum Ruhen kühl gelagert werden. Währenddessen die Zwiebeln, Kartoffeln und Rüben schälen und in kleine Stücke schneiden. Schneiden Sie ebenfalls das Rindfleisch in kleine Stücke und mischen Sie dieses anschließend mit dem Gemüse und den Gewürzen. Wenn der Teig etwa 30-40 Minuten geruht hat, kneten Sie ihn nochmals nach und teilen Sie ihn anschließend in vier Stücke. Rollen Sie jedes Teigstück zu einem Kreis aus. Achten Sie dabei darauf, dass der Teig nicht zu dünn ist, da er sonst schnell reißen kann.

Die Füllung: „Befüllen“ Sie nun den ausgerollten Teig auf einer Hälfte mit der gewürzten Cornish Pasty-Füllung. Lassen Sie dabei einen Rand von etwa 1-2 cm frei. Die andere Hälfte vom Teig darüberklappen, ähnlich wie bei einer Calzone Pizza. Drücken Sie die Ränder gut an. Nun wird das Cornish Pasty noch mit etwas Eigelb bestrichen und mit einem Zahnstocher werden Löcher hineingestochen. Backofen auf ca. 220 °C vorheizen. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten. Reduzieren Sie anschließend die Hitze auf etwa 175 °C und lassen Sie sie für weitere 20 Minuten weiter backen. Nach Ende der Backzeit die Pasties leicht auskühlen lassen und anschließend mit leckeren Dips servieren.



Enjoy your meal!