

Cheese and Onion Pie (Zwiebel-Käse-Pastete)

Der Teig für dieses Gericht heißt in England *Shortcrust Pastry*, das Besondere an diesem Mürbeteig ist, dass Mehl und Fett mit den Fingern verrieben und dabei ganz fein miteinander verwoben werden, so dass zunächst kleine Krümel entstehen. Die Teigmasse wird auf diese Weise sehr luftig. Durch Zugabe von etwas Wasser wird daraus ein geschmeidiger, lockerer Teig, der sich für herzhaftes und süße Gebäcke gleichermaßen gut eignet.

Schweineschmalz ist bei uns ziemlich aus der Mode gekommen, aber für Mürbeteige hat es einige Vorzüge, es macht sie knusprig, saftig und elastisch.

Zutaten für 4 Personen**Teig:**

- 350 Weizenmehl oder Weizenvollkornmehl
- 50 g Butter
- 50 g Schweineschmalz (ersatzweise Butter)
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayenne/Chili
- 1 Esslöffel gemahlene Senfkörner
- ca. 4 - 8 Esslöffel Wasser (je nach Mehlsorte)

Füllung:

- 250 g Zwiebeln, fein gehackt
- 300 g geriebener würziger Käse, z. B. Cheddar, Parmesan, Bergkäse
- Pfeffer, Salz
- 1 Esslöffel Milch
- 25 g Butterflöckchen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, Butter und Schmalz in kleinen Portionen dazu legen. Das Fett mit den Fingern in das Mehl einreiben bis feine Krümel entstehen, das dauert ein paar Minuten.

Die Gewürze und den Käse in dem Gemisch vermengen, das Eigelb dazu geben und vermengen. Das Wasser nach und nach dazu geben und verkneten, bis ein weicher Teigballen entsteht. Den Teig auf der Arbeitsplatte kurz weiter kneten. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebelstückchen mit dem geriebenen Käse in einer Schüssel vermengen. Salz, reichlich Pfeffer und die Milch unterrühren.

Den Teigballen in zwei gleiche Teile schneiden, eine Hälfte ist für den Boden und eine für den Deckel der Pastete. Die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen. Einen großen Teller mit einem relativ hohen Rand oder eine Backform mit Butter einfetten. Einen Teigfladen auf den Teller legen, die überlappenden Ränder mit dem Messer abschneiden.

Die gesamte Füllung auf dem Teig verteilen und ein paar Butterflöckchen obendrauf setzen. Am Rand ein paar Zentimeter frei lassen. Hier werden gleich Boden und Deckel zusammengeschlossen. Den Randbereich mit Wasser befeuchten (mit einem Pinsel), damit die beiden Teigflächen aneinander haften können.

Den Teigdeckel auf die Füllung legen und wieder die Überhänge abschneiden.

Den Rand der Pastete verschließen in dem man mit einer Gabelspitze rundherum kleine Kerben setzt. Mit dem Messer ein paar kleine Einschnitte in den Teigdeckel ritzen, damit der Dampf entweichen kann.

30 - 45 Min bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Mit Salat servieren.

Guten Appetit!