Artikel vom 06.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 13:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cornish-pasty

Cornish Pasty



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 10 Stück):

250 g Mehl plus etwas zur Bearbeitung

50 g Schweineschmalz

75 g Butter

circa 75 ml kaltes Wasser

1 Ei Größe M

2 TL Milch

Füllung:

150 g Rindergehacktes

75 g Kartoffeln

75 g Steckrübe

2 große Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Schmalz und Butter mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Dann nach und nach so viel Wasser einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen luftdicht verpackt etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung die Kartoffeln, die Steckrübe und die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Mit dem Hackfleisch vermischen und kräftig würzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und große Kreise ausstechen. Die Füllung in der Mitte der Teigkreise platzieren und den Teig so darüberlegen, dass eine gefüllte Halbmondform entsteht. Die Teigränder mit einer Gabel zusammendrücken oder mit den Fingern einrollen. Wer eine Form für Teigtaschen besitzt, kann auch diese verwenden. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Oberseite der Teigtaschen damit bestreichen. Um ein ungewolltes Aufplatzen oder Auslaufen zu verhindern, kann man den Teigdeckel oben etwas einschneiden. Im Ofen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist. Die Cornish Pasty können sofort warm oder später kalt serviert werden.

Kathrin Fries