



## Traditionelle Schottische Pastete "Scottish Pie" oder "Scotch Pie"

In Schottland wird diese traditionelle Pastete tagtäglich in großer Anzahl gebacken oder ist in den örtlichen Bäckereien fertig erhältlich. Viele Bäcker haben ihre eigenen „geheimen“ Rezepte und jedes Jahr findet ein Wettbewerb statt, um die beste schottische Pastete zu küren.

Diese Pastete hat auf dem schottischen Speiseplan ihren festen, angestammten Platz und kann praktisch schon als „fast food“ der Schotten bezeichnet werden. Sie ist in Schottland genauso beliebt wie etwa in Deutschland die Brat- oder Currywurst, und wird oft bei Fußballspielen während der Halbzeit verkauft.

Kleine Pasteten haben in der Regel einen Durchmesser von 7,5 – 8,5 cm und sind ca. 4 cm tief. Für Familien oder mehrere Personen empfiehlt sich die Herstellung einer großen Pastete.

Das nachfolgende Rezept stammt von Grannie Black aus Candleriggs in Glasgow, deren Pasteten so berühmt waren, dass die Leute von nah und fern in ihr gleichnamiges Pub kamen. Leider wurde das Pub vor einigen Jahren abgerissen.

### Info:

Enthält das Lammfleisch sehr viel Fett, dann sollte dieses nach Ende der Backzeit abgossen werden. Die Pasteten werden warm serviert.

Sie können 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, müssen aber dann vor dem Verzehr nochmals richtig erhitzt werden.

Die aufgeführten Mengenangaben reichen für ca. 8 – 10 kleine Pasteten oder für 1 große Pastete.

## Zutaten:

### Fleischfüllung:

500 g mageres Lammfleisch

(muss zu Hackfleisch verarbeitet werden)

Salz und Pfeffer

1-2 EL Kräutermischung bestehend aus Basilikum, Thymian und Rosmarin (alternativ kann auch eine fertige, gemahlene Gewürzmischung speziell für Lammfleisch verwendet werden, bitte Mengenangabe beachten!)

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Zwiebel, gewürfelt

### Pasteteig:

(engl. Bezeichnung: „Hot Water Pastry“)

500g Weizenmehl

175 g Schmalz (oder alternativ Margarine)

225 ml Wasser

1 Prise Salz

Milch zum Bestreichen der Pastete

## Zubereitung:

### Füllung:

Das Lamm-Hackfleisch mit der gewürfelten Zwiebel, dem feingehackten Knoblauch, den Gewürzen und Kräutern vermischen.

### Pasteteigs:

Das Mehl mit dem Salz vermischen und in eine vorge-wärmte Schüssel sieben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen. Das Wasser in einem Topf erhitzen und das Schmalz bzw. die Margarine darin schmelzen und kurz aufkochen lassen. Das Wasser mit dem geschmolzenen Fett in die Mehlvertiefung gießen und alles schnell zu einem glatten, festen aber dennoch geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig muss sich ausrollen lassen, falls dieser zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Teig ausrollen (etwa 2 mm dick).

Auflaufform oder Förmchen einfetten und mit dem Teig damit auslegen. Dabei einen Rand von ca. 4 cm Höhe formen. Es dürfen keine Risse im Teig sein! Geübte schottische Bäcker oder Hausfrauen lassen den Teig nun auskühlen und nehmen ihn dann aus der Form. Dieses erfordert allerdings etwas Übung, und darum ist es empfehlenswert, den Teig in der Form bzw. in den Förmchen zu belassen. Die Hackfleischmasse in die Teigform einfüllen und glattstreichen.

Den restlichen Teig erneut ausrollen und kleine bzw. einen großen Deckel ausschneiden (ebenfalls 2 mm dick). Der/die Deckel müssen etwas größer als die Form bzw. Förmchen sein. Den bzw. die Deckel so auf die Pastete/n aufsetzen, dass dieser innerhalb der Pastete/n mit dem Rand verschlossen werden kann. Die Teigränder des Deckels zeigen nach oben. Die Teigränder verschließen, indem man eine Gabeln rundum entlang des Randes eindrückt.

Ein Loch oder zwei Schlitze in den bzw. die Teigdeckel einschneiden, damit die Luft beim Backen entweichen kann und die Pastete nicht „explodiert“. Zum Schluss den Teigdeckel mit Milch bepinseln.

## Garzeiten:

Kleine Pasteten bei 140° C für 45 Min.

Große Pastete bei 175° C für ca. 45 – 55 Min.



Cheese and Onion Pie  
Käse-Zwiebel-Pastete



Yorkshire Pudding

### Zutaten für den Teig:

(engl. Bezeichnung: Short crust pastry)

500 g Mehl  
250 g Margarine  
½ TL Salz  
etwas kaltes Wasser

### Füllung:

ca. 400 g Käse, engl. Cheddar oder alternativ Gouda  
1 gr. oder 2 kl. Zwiebeln, gewürfelt  
2 Eier  
200 ml Schlagsahne  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung des Teigs:

Mehl und Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Das kalte Fett in kleine Stücke schneiden und unter das Mehl mischen. Das Fett mit dem Mehl verkneten und verreiben, bis das Ganze wie Streusel aussieht. Soviel kaltes Wasser zugeben und kneten, bis ein fester Teig entsteht. Teig 15 Minuten kalt stellen.

### Zubereitung der Füllung:

Käse grob reiben. Zwiebel würfeln. Käse, Zwiebeln, Eier und Sahne in einer Schale vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 des Teigs ausrollen und eine Springform damit auslegen, dabei gleichzeitig einen Rand formen. Käse-Zwiebel-Füllung in die Teigform geben. Den Rest des Teigs ausrollen und einen Deckel ausschneiden. Deckel auf Teigform aufsetzen und rundum verschließen.

### Garzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 35 – 40 Minuten goldbraun backen. Die Käse-Zwiebel-Pastete kann warm oder kalt serviert werden.

### Zutaten:

120 g Mehl  
100 ml Milch  
60 ml Wasser  
Öl zum Fetten der Förmchen  
1 Ei  
1 Prise Salz

Backform: am besten ein Muffinblech mit 12 Vertiefungen.

### Anleitung:

Mehl und Salz mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Ei und Wasser verrühren. Ei-Wasser Mischung zum Mehl geben. Milch leicht anwärmen.

Etwas 1 TL Öl in jedes Förmchen geben und für ca. 5 Minuten bei 210 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben.

### Garzeit:

Das Öl in den Förmchen muss sehr heiß werden. Jeweils etwas Teig in die Förmchen geben und für ca. 10-15 Minuten bei 210 Grad backen.

Der Teig muss durch die Hitze aufgehen und aussehen wie kleine Brötchen.