



# Münsterländer Schweinemettorte mit Kräutern und Sauergemüse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Der herzhaft, zünftige Snack zum Glas Wein oder Bier

## Zutaten

- 250 g Fertig-Blätterteig aus dem Supermarkt
- 300 g grob gewolfte Schweinemett
- 150 g magerer Schweinebauch in Würfeln
- 75 g Pistazien
- 1/4 l Fleisch oder Gemüsebrühe
- 1 Eigelb
- 2 El flüssige Sahne
- 2 Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Senf
- 3 El geschnittenen Schnittlauch
- 3 El Petersilie gehackte Petersilie
- 1 El frischer Majoran
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Boden einer Haushalts-Sprungform (26 cm Durchmesser) mit dem Blätterteig auslegen.

### Schritt2

Die Farce:

### **Schritt3**

Den Schweinebauch in 1 cm große Würfel schneiden und zum Schweinemett geben.

### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit der Knoblauchzehe glasig dünsten, abkühlen

### **Schritt5**

Die gehackten Kräutern und den Senf zur Masse geben.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika intensiv verarbeiten, die Pistazien unterheben.

### **Schritt7**

Nunmehr alles gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen und mit dem restlichen, dünn ausgerollten Blätterteig verschließen. Zuschneiden, seitlich andrücken und in die Mitte ein 2 cm großes Loch schneiden.

### **Schritt8**

(Damit die Feuchtigkeit der Füllung beim Backen entweichen kann)

### **Schritt9**

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Decke mit einem Küchenpinsel einstreichen. Die Backzeit beträgt ca. 35 - 40 min. bei 180° C. Vor dem Servieren ca. 10 min. bei geöffneter Backofentür, ausruhen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Gern serviere ich diese zünftige Fleischtorte mit einer

### **Schritt12**

pikanten Senf - Crème fraiche und sauer eingelegtem Gemüse

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-schweinemetttorte-mit-kraeutern-und-sauergemuese/>