



So schmeckt Brandenburg

# Steinhöfeler Rotkohl-Pastete

Ein Rezept von Olaf Kosert

## Zutaten für 8 Personen

ergibt 2 Pasteten

- 800 g Rotkohl
- 100 g Rote Zwiebeln
- 1 Apfel
- 40 g Butterschmalz
- 70 g getrocknete Cranberries
- 70 g getrocknete Pflaumen
- ½ TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 2 EL Essig (Condimento Balsamico)
- 400 ml Kirsch- oder Apfelsaft + 2 EL für Stärke
- 1 TL Stärke
- 2 Rollen Blätterteig á 275g + Blätterteig für Garnitur
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch



## ZUBEREITUNG

Rotkohl halbieren, vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Rote Zwiebel halbieren, vierteln, ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln in Butterschmalz andünsten, dann Rotkohl dazugeben und etwa 5 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Apfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Zum Rotkohl geben.

Getrocknete Pflaumen hacken. Mit den Cranberries zum Rotkohl geben.

Kräftig salzen, pfeffern, mit Zimt würzen, Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen.

Mit Saft angießen und ca. 10 - 15 min kochen, bis Rotkohl weich ist, aber noch etwas Biss hat.

Stärke in 2 EL Saft anrühren. Damit den Rotkohl andicken, kurz aufkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen.

Blätterteig aus der Verpackung nehmen, einige Minuten ruhen lassen.

Auf Packpapier ausrollen, die Hälfte des Rotkohls im unteren Drittel einer Blätterteiglage längs verteilen. Das Eigelb mit Milch verrühren und die Ränder bepinseln. Mit der oberen Seite des Blätterteigs den Kohl bedecken und die Nahtseiten andrücken. Den Vorgang mit der zweiten Blätterteiglage wiederholen.

Aus zusätzlichem Blätterteig kleine Blätter ausschneiden oder ausstechen, auf der Unterseite mit Eigelb bepinseln und Pastete damit garnieren. Pastete mit Eigelb bepinseln.

Bei 190 Grad Umluft ca. 20 - 25 min goldbraun backen.

Schmeckt gut zu gebratenem Geflügel.