

Kartoffelfleischpastete auf Limousin Art

In eine hohe Pasteten Form den Briocheteig hineingeben.

Rohe, geschälte und feingeschnittene Kartoffeln hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit feinen Kräutern bestreuen und mit Crème fraîche begießen. Den ganzen Vorgang nochmals wiederholen.

Füllung: Gehacktes halb und halb würzen und gehackten Knoblauch, Petersilie und gehackte Schalotten hinzugeben. 4 Eigelbe auf 500 g. Fleisch und etwas Cognac oder Schnaps hinzufügen. Alles über die Kartoffeln geben und mit dem Rest des Briocheteigs bedecken.

An den Rändern den Teig fest verschließen und in die Teigdecke ein Loch machen, damit der Dampf abziehen kann.

Mit Eigelb bestreichen und bei schwacher Hitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Speck, Kräuter, 2 Gewürznelken, 2 Sträußchen Wacholder. Das Fleisch mit Weißwein oder Rotwein einreiben, würzen, zudecken und im Ofen schmoren lassen. Regelmäßig begießen und die Schmorzeit überwachen.

Servieren Sie das Kaninchen auf einer großen Platte mit einigen Knoblauchcroutons.

Pâté de pommes de terre et viande à la limousine

Foncer une tourtière à bords élevés- d'une pâte à brioche-

Disposer dans cette tourtière, ainsi foncée, des pommes de terre crues, épluchées et émincées finement ; assaisonner de sel et de poivre

Saupoudrer de fines herbes, arrosé de crème fraîche ; recommencer une autres fois. Puis mettre une farce de porc- mi- maigre, mi- grasse, hachée finement-

bien assaisonnée de sel et de poivre, d'ail haché, de persil haché et d'échalotes hachées. Incorporer 4 jaunes d'œufs pour 500 g. De viande ; une goutte de

cognac ou d'eau de vie. Disposer dessus les pommes de terre, recouvrir d'une abaisse de pâte à brioche, bien souder les bords, faire un trou sur le dessus pour la vapeur.

Dorer à l'œuf. Faire cuire à four modéré pendant 40 à 50 minutes.

Pasztrt z ziemniaków i mięsa na sposób Limousine

Przygotować tortownicę o wysokich brzegach - jak do pieczenia babki (brioche - słodkie ciasto drożdżowe)

Do tak przygotowanej formy włożyć surowe, obrane, pokrojone w cienkie plastry ziemniaki, doprawić solą i pieprzem, posypać lekko ziołami, dodać śmietanę ; czynność powtórzyć. Następnie dodać farsz przygotowany z wieprzowiny, używając mięsa - po połowie chudego i tłustego. Mięso drobno posiekać, dobrze doprawić solą i pieprzem oraz posiekanym czosnkiem, zieloną pietruszką i cebulą szalotką. Dodać 4 żółtka na 500 g mięsa, kroplę koniaku lub spirytusu. Wyłożyć na ziemniaki przykryć rozwałkowanym kawałkiem ciasta drożdżowego, dobrze zasklepić brzegi. Na powierzchni zrobić dziurkę do pary. Posmarować jajkiem.

Piec w temperaturze ok. 180°C od 40 do 50 min.