

Mangoldpastete

1000 g Mangold
300 g grobe Mettwurstfüllung
2 Esslöffel Schweineschmalz
1 Ei
1 eingeweichtes Brötchen
50 g gewürfelter Räucherspeck
Salz
Pfeffer
Majoran

Den Mangold gründlich waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Das Fleisch mit dem Ei und dem ausgepressten Brötchen zu einer festen Paste verrühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Eine hohe Kastenform mit einem Löffel Schweineschmalz ausstreichen und schichtweise mit Mangold und Fleisch auffüllen. Die Pastete mit einer Schicht Mangold bedecken. Den gewürfelten Speck und das restliche Schweineschmalz darüber verteilen und im Ofen bei mäßiger Hitze 45 Minuten backen.

Die Mangoldpastete aus der Form stürzen und heiß mit Reis und Tomatensoße oder kalt mit Knoblauchmayonnaise essen.