

# P A S T E T L I

Rezept für 4 Personen

8 Pastetli (2 pro Person)	½ Zwiebel
600 gr. Kalbfleisch von Schulter	2 Knoblauchzehen
600 gr. Champignons frisch	1 dl Halbrahm
500 gr. Poulet/Brätchügeli	1 Lorbeerblatt
1 kleiner Lauch	1 Nelcke
Petersilie	Bouillon

Vegetarisch: Blumenkohl und Rüepli mit Zucker

Zubereitung Fleisch mit Gemüse, Bouillonwürfel, Lorbeerblatt und ca. 1½ Liter Wasser während ca. 45 Minuten kochen (bis gut weich). Erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden.  
Champignons putzen, waschen, in Würfel schneiden, mit Hühnerbouillonwürfel in Wasser aufkochen. Ein Spritzer Zitronensaft dazu geben. Fleischchügeli bereitstellen und Kalbfleisch sowie Champignons dazugeben. Alles leicht mit Weinbrand oder Cognac feuchten.

Sauce 1 EL (Esslöffel) gehäuft mit Mehl  
1 EL Kartoffel- oder Maismehl  
40 gr. Butter oder Öl

Mehl mit Fettstoff andämpfen (darf nicht braun werden).  
Mit Fleischbouillon ablöschen. Mit Schwingbesen gut rühren, damit keine Knollen entstehen.  
1 dl. Weisswein, etwas Zitronensaft begeben. Abschliessend 1 dl. Kaffeerahm dazu geben und prüfen, ob noch zu dick. Ev. verdünnen mit Milch oder Wasser. Fleisch/Chanpignons in fertige Sauce geben und nochmals alles leicht aufkochen.  
Die heissen Pastetli reichlich mit Füllung abfüllen und servieren.

Beilagen Entweder zwei Salate oder Erbsli Gourmet von HERO  
Wein Weisswein. Rotwein auf verlangen