AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Schweiz

PASTETLI MIT KALBFLEISCH



Rezept: gutekueche.ch, 27. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das traditionelle Festmenu beglückt auch heute noch. Das Rezept eignet sich auch für grössere Tischrunden. Mit Erbsen à la française servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Pastetli	0.5	Sellerie
1 l	Gemüsebouillon	2	Zwiebel, klein
250 g	Kalbfleisch, zum Sieden	4.5 dl	Gemüsebouillon, kalt
250 g	Kalbsbrät	2 EL	Butter
1 Stg	Lauch	3 EL	Mehl
2 Bl	Lorbeer	3 EL	Rahm
2	Nelke	2 EL	Schnittlauch, Röllchen
2	Karotte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf Bouillon aufkochen. Fleisch am Stück und geputztes Gemüse in der Bouillon 30 Min. köcheln lassen. Gares Fleisch rausnehmen, auskühlen lassen und in Würfelchen schneiden.
2. Das Gemüse mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen. Spritzsack ohne Tülle mit Brät füllen. Kügeli direkt in den Sud drücken und etwa 5 Min. ziehen lassen. Mit der Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Butter in einer mittelgrossen Pfanne warm werden lassen und darin Mehl kurz andünsten. Kalte Bouillon zugiessen und glattrühren. Rahm, Schnittlauch, Fleisch und Brätkügeli untermischen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zwei Pastetli pro Person auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. aufbacken. Füllung in Pastetli geben und sofort servieren.