

Pastetli mit Kalbfleisch

für 6 Personen

Fleisch und Pilze

400 g	Kalbfleisch
2 EL	Mehl
...	Salz, Pfeffer, Paprika
½ dl	Weisswein
einige	Champignons
je 1 EL	Bratbutter und Öl
2	Kalbs-Bratwürste

Sauce

40 g	Butter
knapp 60 g	Mehl
5 dl	Kalte Bouillon
1	Bio-Zitrone
...	Salz, schwarzer Pfeffer
1 dl Rahm	
1 Bund	Schnittlauch

Ausserdem

8	Pastetli
---	----------

Das Kalbfleisch (es kann auch Geschnetzeltes sein) in kleine Stückchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika sparsam würzen, dann mit dem Mehl vermischen.

Die Champignons putzen und halbieren, dann in feine Scheiben schneiden.

Die Haut von den Bratwürsten abziehen. Danach die Würste in kleine Würfeli schneiden.

Die Zitrone waschen und trocknen, dann die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen.

In einer Bratpfanne Bratbutter und Öl erhitzen und das Kalbfleisch in 2 Portionen scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Champignons mitbraten. Den Weisswein, den Zitronensaft sowie 1 dl Wasser beifügen und zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter auf kleiner Flamme erwärmen, dann das Mehl begeben und kurz dünsten. Die kalte Bouillon dazu geben. Die Hitze erhöhen und die Sauce unter stetem Rühren mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pastetli auf eine Blech geben (Back-Trennfolie). In den kalten Ofen schieben, den Ofen auf 180° stellen und die Pastetli ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Deckel sorgfältig aus den Pastetli schneiden.

Die Fleisch-Pilz-Mischung zur Sauce geben, ebenso den Zitronen-Abrieb und den Rahm. Die Pastetli-füllung kräftig erhitzen, den gehackten Schnittlauch unterheben und die Pastetli mit der köstlich duftenden Mischung füllen.

Dazu passt:

Erbsli und Rüeblli sowie ein grüner Salat