

ORIGINAL LUZERNER KÜGELIPASTETE

Rezept für 6 Personen

<u>Zutaten:</u>	300 g	Schweinsvoressen, mager, ca. 2-3 cm grosse Würfel
	300 g	Kalbsvoressen, wie oben
	300 g	Schweinsbrät (Bauernbratwurst, uner- welt)
	300 g	Kalbsbrät (Kalbsbratwurst, unerwelt)
	500 g	Champignons
	150-200 g	Weinbeeren
	3	grosse Zwiebeln
	3-6	Knoblauchzehen
	3	Aepfel (harte, evtl. Berner Rosen)
		Mehl
		Schwarzer Pfeffer, gemahlen
		Bouillonwürfel (evtl. zusätzlich Saucenwürfel)
	2	Nelken
	2	Lorbeerblätter
	1-2 dl	Rotwein oder Madeira
	1-2 dl	Rahm
	1 Schuss	Kirsch

Zubereitung:

Nach eigenem Geschmack (jedoch ohne Salz) gewürztes Schweins- und Kalbsvoressen leicht mit Mehl einstäuben, mit gehackter Zwiebel und Knoblauch zusammen in je hälftig Öl und Butter goldbraun anbraten, mit Rotwein ablöschen, dann Wasser, Bouillonwürfel, Lorbeerblätter, Nelken und Weinbeeren dazugeben. Fleisch an Sauce beinahe gar kochen lassen, geschnittene Champignons dazu.

Brätkügeli in heissem Wasser kurz fest werden lassen (nicht kochen), Aepfel achteln und scheibeln.

Brätkügeli und Aepfel ca. 5 - 8 Minuten vor Kochende zum Fleisch geben. Sauce mit Rahm, Bouillonwürfel oder nach Bedarf mit Saucenwürfel abschmecken. Eine Minute vor Kochende 1 Schuss Kirsch dazu. In Pastetenhaus oder kleinen Pastetchen anrichten.

Dazu trockener Reis und Salat.

Wichtig: Weinbeeren verwenden (Malagatrauben oder ähnliches); Rosinen oder Sultanien sind falsch, da zu süß und zu intensiv im Geschmack.

Tips: Anstatt Salz genügen Bouillonwürfel oder Aromat.

Die Zutaten sind in solchen Abständen einzubringen, dass alle noch ein wenig fest sind und nicht verkochen (Achtung auf die Aepfel).