

Pastetli mit Kalbfleisch und Brät Füllung

Zutaten für 2 Portionen (4 Pastetli)

1	l	Gemüsebouillon
250	g	Kalbfleisch geschnetzelt
200	g	Kalbsbrät
1	Stg	Lauch
2	Stk	Lorbeerblätter
2	Stk	Nelken
2	Stk	Rüebli
0.5	Stk	Sellerie
2	Stk	Zwiebel, klein

Zutaten Für die Füllung

450	ml	Bouillon, kalt
1	EL	Butter
2	EL	gesiebttes Mehl
1	Prise	Pfeffer
3	EL	Quimic
1	Prise	Salz
1	Bund	Schnittlauch, geschnitten

ev. mit Zitrone oder Weisswein abschmecken

Zubereitung

Kräftige Gemüsebouillon aufkochen, mit Lorbeer und Nägeli.

Brät mit einem Löffeli direkt in den Sud geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abtropfen lassen.

Fleisch ca. 15 Minuten in der Bouillon garen, mit der Schaumkelle rausnehmen.

das grob geraffelte Gemüse in der Bouillon ca. 15 Minuten garen.

Füllung

½ Liter Gemüsebouillon , Butter , Quimic, Mehl , Schnittlauch, Fleisch und Brätstückli untermischen, kurz aufkochen lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Zitrone / Weisswein)

4 Pastetli auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 10 Minuten aufbacken. (Umluft)

Rest - Bouillon = feine Suppe