Pastetli mit Kalbfleisch und Milken

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 45 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

400 g	magere Schulter vom Schweizer Kalb
200 g	Milken vom Schweizer Kalb
1	Zwiebel
2	Nelken
1	Lorbeerblatt
6 dl	Hühnerbouillon
1	Schalotte
1 Bund	Peterli
450 g	Rüebli
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
1 dl	Gemüsebouillon
250 g	tiefgekühlte Erbsen
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
2.5 dl	Kochsud vom Kalbfleisch
1.5 dl	Rahm
	Muskat
1 EL	Zitronensaft
8	Blätterteig-Pastetli

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

861	kcal
42 g	Eiweiss
61 g	Kohlenhydrate
48 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Das Rezept lässt sich auf gleiche Weise anstatt mit Kalbfleisch und Milken auch mit Brätkügeli zubereiten.

Zubereitung

1 Zwiebel schälen, halbieren und mit je einer Nelke und einem Lorbeerblatt bestecken. Zusammen mit der Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Kalbfleisch in den Sud geben und zugedeckt etwa 90 Minuten am Siedepunkt weich garen.

2 Schalotte schälen und hacken. Peterli hacken. Rüebli schälen und in Würfel schneiden.

3 Öl in Pfanne geben und Schalotten und Rüebli darin andünsten. Gemüsebouillon dazugiessen und alles zugedeckt weich dünsten. Am Schluss Erbsen beifügen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Für die letzten 25 Minuten die Milken in den Sud zum Kalbfleisch geben und mitgaren lassen. Das Fleisch aus dem Sud heben und in eine Schüssel geben. Den Sud durch ein Sieb passieren.

5 In einer Pfanne die Butter schmelzen, Mehl beifügen und kurz dünsten. Unter Rühren den abgemessenen Sud dazugiessen, Rahm beifügen und die Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

6 Während die Sauce kocht, Kalbfleisch in Würfel schneiden. Die Milken in gleichmässig grosse Stücke teilen, dabei feine Häutchen entfernen.

7 Pastetli nach Belieben im Backofen bei 180 °C erwärmen.

8 Fleisch, Milken und Peterli in die Sauce geben und gut heiss werden lassen. Gemüse ebenfalls nochmals erhitzen und entweder zum Fleisch geben oder separat dazu servieren. Pastetli anrichten und sofort servieren.