

+++ Luzerner Chügelipastete

Einlegen: ca. 1 Std. Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min. Backen: ca. 20 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Std.
Für 6 Personen

200 g **Kalbsmilke**,
beim Metzger vorbestellt

ca. 1 Std. in kaltem Wasser einlegen.
Wasser zwischendurch erneuern

Pastete

500 g **Blätterteig**

für die Pastete

Formen: Für den Teigboden $\frac{1}{3}$ des Teigs auswallen (\varnothing ca. 20 cm, ca. 3 mm dick), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus Backpapier eine Halbkugel formen (ca. 18 cm \varnothing), auf den Teigboden legen, den Rand des Teigs mit Wasser bestreichen. Restlichen Teig rund ca. 3 mm dick auswallen, in der Mitte ein ca. 5 cm grosses Dampfloch ausstechen. Teig über die Papierkugel legen, Falten glätten. Ränder gut andrücken. Vorstehenden Teig abschneiden, zusammenfalten, ca. 3 mm dick auswallen. Deckel von ca. 10 cm \varnothing ausstechen, aufs Blech legen. Pastete mit Teigresten verzieren.

1 **Eigelb**

Teig bestreichen, ca. 30 Min. kühl stellen

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stellen. Hitze auf 60 Grad reduzieren, Platte, Schüssel und Teller vorwärmen. Papier mit einer Schere zerschneiden, aus der Pastete ziehen. Pastete und Deckel warm stellen.

Füllung

1 Liter **Gemüsebouillon**, siedend
Milke, abgetropft

Milke ca. 1 Std. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Herausnehmen, häuten, zerzupfen, zugedeckt beiseite stellen

400 g **Kalbsbrät**

in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm \varnothing) geben, ca. 1 cm lange Stücke herauspressen, mit dem Messerrücken direkt in die leicht siedende Bouillon abstreifen, ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, zu den Milken geben. 4 dl Bouillon beiseite stellen. Restliche Bouillon weggiessen

1 Esslöffel **Butter**

in derselben Pfanne warm werden lassen

200 g **Champignons**, in Scheiben

1 **Zwiebel**, fein gehackt

2 Esslöffel **Petersilie**, fein gehackt

alles ca. 3 Min. dämpfen, zum Fleisch geben

2 Esslöffel **Butter**

in derselben Pfanne

2 Esslöffel **Mehl**

beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen kurz dünsten

beiseite gestellte Bouillon

1 dl **Vollrahm**

dazugießen, unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

würzen. Milke, Brätkügeli und Pilze in die Sauce geben, nur noch kurz erhitzen

Servieren: Pastete sorgfältig füllen, Teigdeckel aufsetzen, sofort servieren.

Pro Person: 52 g Fett, 21 g Eiweiss, 33 g Kohlenhydrate, 2853 kJ (682 kcal)

Luzern

