



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Pastetli mit Brätkügeli

*Rezept von Wildeisen Foto Miriam*

### Zutaten 8 Stück

600 gr. Blätterteig

### Zubereitung



Für 8 Pastetchen wallt man etwa 600 g Blätterteig in 2 Portionen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nicht dünner als 5 mm gleichmässig aus.

Daraus sticht man insgesamt 16 Rondellen von etwa 8 cm Durchmesser und bei 8 Rondellen zusätzlich ein etwa 3 cm grosses Loch aus.

Die 8 Rondellen ohne Loch legt man auf ein mit Backpapier belegtes Blech, bestreicht sie mit wenig Wasser und setzt je 1 Rondelle mit Loch darauf.

Nun bestreicht man alles sorgfältig mit 1 verquirlten Ei; darauf achten, dass kein Eigelb hinunterläuft, sonst geht das Pastetchen beim Backen nicht mehr gleichmässig auf.

Die Ränder bestreut man nach Belieben mit Mohnsamen und stellt die Pastetchen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren backt man die Pastetchen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen mit Umluft 20-25 Minuten goldbraun.

Das Rezept für die Brätkügeli findest du auf der Seite 2



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## **Brätkügeli**

Rezept: [bigler.ch](http://bigler.ch)

### **Zutaten:**

400 g Kalbsbrät  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 Bund Petersilie, fein geschnitten  
Salz, nach Belieben  
wenig Cayennepfeffer

### **Weisse Sauce**

30 gr. Butter  
1 EL Mehl  
4 dl. Milch  
2 EL Rahm  
Salz

### **Zubereiten:**

#### **WEISSE SAUCE**

Butter erwärmen. Mehl beigeben, bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen. Flüssigkeit dazugiessen und unter ständigem Rühren aufkochen. Sauce bei kleiner Hitze 10–20 Min. köcheln. Mit Bouillon oder Salz würzen. Mit Rahm verfeinern.

#### **BRÄTKÜGELI**

Brät mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mischen, würzen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Kügelchen formen. (Oder mit einen Spritzsack) Direkt in die kochende Sauce geben, bei kleiner Hitze 5–10 Min. ziehen lassen. Brätkügeli in die Pastetli füllen und anrichten, mit Petersilie bestreuen.