

# Lozärner Chügelipastetli mit Chalbfleisch



Hauptgang für 4 Personen

## Einkaufsliste

- 4 grössere Pastetli vom Bäcker oder selber Pastetli herstellen
- 150 g Kalbfleisch
- Mehl
- Bratbutter
- 1 kleine Zwiebel
- Weisswein
- 1/2 Apfel ev. nach Wahl
- 25 g Sultaninen

## Vorbereiten

- Kalbfleisch in Würfel von 1 cm schneiden
- 1 kleine Zwiebel fein hacken
- 25 g Sultaninen in 2 EL Weisswein einweichen
- Sud für Brät vorbereiten: 3 dl schwache Bouillon warm machen, Zwiebel bestückt mit Lorbeerblättern und Nelken und 1 Prise Majoran
- Champignons mit Pinsel reinigen und in Scheiben schneiden
- Gemüse vorbereiten / Reis kochen / Pastetli im Backofen wärmen

## Zubereiten

- 3 dl Bouillon
  - 1 Zwiebel
  - 2 Lorbeerblätter
  - 4 Nelken
  - Majoran
  - 250 g Kalbsbrät
  - 100 g Champignons
  - 50 g Butter
  - Mehl
  - 1,5 dl Saucenrahm
  - Zitronensaft
  - Salz, Pfeffer, Bouillon
  - Erbsen / Kefen
  - Rüebli
  - Trockenreis
- Gewürfeltes Kalbfleisch in Mehl wenden und in Bratpfanne mit Bratbutter kurz anbraten.
- Fein gehackte Zwiebeln beigegeben und nochmals kurz mitdämpfen.
- Mit Weisswein ablöschen und ca. 10 Minuten auf schwachem Feuer schmoren lassen.
- Sultaninen und ev. nach Wunsch 1/2 geraffelten Apfel dazugeben, alles gut vermischen und warm halten ohne zu kochen.
- Kalbsbrät mit Kaffeelöffel in kleine Portionen in nicht kochenden Sud geben und ca. 5 - 10 Minuten ziehen lassen.
- Brätkügeli herausnehmen und zugedeckt warm halten.
- In hoher Pfanne 50 g Butter und gleiche Masse Mehl zu Beurre manié verrühren bei schwachem Feuer.
- Sud nach und nach dazugeben und zu einer dicklichen Sauce einköcheln lassen. Nach belieben noch 1 dl Weisswein dazugeben.
- In Scheiben geschnittene Champignons dazugeben und köcheln lassen.
- Saucenrahm und ca. 1-2 EL Zitronensaft dazugeben und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Bouillon nach belieben.
- Brätchügeli und Kalbfleisch dazugeben und alles warm machen.
- Pastetli in vorgewärmte Teller geben und mit Füllung garnieren
- Deckel drauflegen und Gemüse und ev. Trockenreis dazugeben.