

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### Luzerner Chügelipastetli

Von Rita Kaufmann

Für 4 Personen

- 8 – 10 Pastetli

Vor dem Füllen bei sehr guter Hitze (250 Grad) kurz im Ofen aufbacken.

#### Sud

- 1 ½ l Wasser
- 1 TL Salz
- 6 Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 300 g Kalbfleisch (z.B. Laffe oder Hals am Stück)
- 1 kleiner Lauch
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 kleines Rüebli

Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelke aufkochen. Kalbfleisch beigegeben und aufkochen lassen. Gemüse ebenfalls in den Sud geben und für 35-50 Minuten (je nach Dicke des Fleischstücks) kochen lassen.

#### Sauce

- 200 g Champignons, geviertelt
- wenig Zitronensaft
- ½ TL Salz
- 2 EL Butter
- 2-3 EL Mehl
- ½ dl Weisswein
- 4 dl Flüssigkeit (Sud)
- 400 g Brätkügeli
- 1-2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Die Champignons mit ein wenig Zitronensaft und Salz in einer Saucenpfanne zugedeckt langsam aufkochen. Die entstandene Flüssigkeit in eine Tasse geben. In derselben Pfanne Butter schmelzen, Mehl begeben, kurz andünsten und leicht auskühlen lassen. Weisswein dazugiessen und unter Rühren aufkochen. 4 dl Sud dazugiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Brätkügeli hinzufügen, das Kalbfleisch klein würfeln und zusammen mit den Pilzen ebenfalls begeben. Mit Rahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die aufgebackenen Pastetli anrichten.

Dazu passt: Trockenreis, Erbsli & Rüeblli