



CHÜGELI PASTETE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



35



schwer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

540 g Blätterteig, = 2 Packungen

1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g

500 ml Klare Gemüsebouillon, zum Kochen

200 g Kalbsschulter

250 g Kalbsbries

500 ml Klare Gemüsebouillon, zum Aufgießen

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

150 g Kalbsbrät, zu Kugeln geformt

150 g Champignons, blättrig geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für den Teigboden ein Drittel des Teigs auswallen (ca. 20 cm Ø, ca. 3 mm dick), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus Backpapier eine Halbkugel formen (ca. 18 cm Ø), 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, zusammenfallen, ca. 3 mm dick auswallen. Deckel von ca. 10 cm Ø ausstechen, aufs Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stellen. Papier mit einer Schere zerschneiden, aus der Pastete ziehen. Pastete und Deckel warm stellen.
4. Für die Füllung die Kalbsschulter ca. 35 Minuten, das Bries ca. 20 Minuten in der klaren Gemüsebouillon kochen.
5. Fleisch und Bries aus der Bouillon nehmen und in kleine Würfel schneiden.
6. Fleisch und Bries mit frischer Gemüsebouillon und QimiQ Saucenbasis aufgiessen, würzen und aufkochen.
7. Brätkügel in der Sauce garen, bis sie fest sind. Champignons dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
8. Fleischsauce in die Pastete füllen und servieren.