Rezept des Monats Dezember



Königin-Pastetchen

Kalbfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit 2 Eßlöffel Öl Fleisch von allen Seiten leicht anbraten, aus dem Topf nehmen, Bratensatz mit Wasser ablöschen und salzen und zum Simmern bringen (kurz vorm Kochen). Fleisch hineinlegen, es sollte knapp bedeckt sein. 2,5 Std ziehen lassen, nicht kochen!

Nach einer Stunde Garzeit die angerösteten Zwiebeln (mit Schale halbieren und auf Alufolie in einem Topf rösten – fast schwarz) zum Fleisch geben, Suppengrün waschen, Lauchstange halbieren und in die Brühe geben. Nach 1,5 Std. Garzeit Lorbeerblatt, Wacholder, Pfeffer und Pimentkörner hinzufügen. Eventuell mit Salz nachwürzen. Nach der Garzeit Fleisch abkühlen lassen (herausnehmen und abtropfen lassen) und in kleine Würfel schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen. Margarine (Butter) und Mehl hell anschwitzen und mit Schneebesen in Brühe einrühren, Sahne zufügen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Champignons hinzugeben. Mit Wein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zitonensaft und Worcestersauce würzen. Fleisch darin erhitzen. Die Pasteten nach Packungsanweisung erhitzen und Ragout fin einfüllen.

Rezept von H. Lauer, Kundin seit 2000