

Pastetli-Füllung

Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter in einem hohen Topf andünsten. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mitdünsten.

Die Klößchen (Brätkügeli) in etwas Butter oder Öl in einer Bratpfanne anbraten. Wenn sie leicht gebräunt sind, zu den Pilzen geben. Mit Apfelessig und Bouillon ablöschen. Köcheln lassen (vielleicht 15 Min.), Rahm zugeben, aufkochen. Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren zugeben (wie viel, hängt davon ab, wie dick man die Sauce möchte). Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Ist die gewünschte Konsistenz und der perfekte Geschmack erreicht, in die - nach belieben im Backofen vorgewärmten - Blätterteigpasteten füllen und servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Zwiebel(n), fein gehackt
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 450 g Champignons, frische
- 480 g Klöße, (Brätkügeli, aus Schweinefleisch oder Huhn)
- 30 ml Apfelessig
- 3 dl Bouillon, Rindsbouillon
- 3 dl Rahm, (Halbrahm)
- etwas Maisstärke
- n. B. Wasser
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver