



Feine Blätterteigpastetli

Unser Hausrezept

Für 4 Personen

2	Schalotten, fein gehackt
50 g	Butter
3 EL	Mehl (glutenfreie Maisstärke nehmen)
1 dl	Weisswein
4 dl	Rindsbouillon
1.5 dl	Rahm
600 g	Brätchügeli
8	Blätterteigkissen für Pastetli
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Fein gehackte Schalotten in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und kurz mitandünsten.

Mit Weisswein ablöschen, die Bouillon aufgiessen und leicht köcheln lassen.

Wenn ohne Mehl, dann die Butter ablöschen und Bouillon aufgiessen und die Maisstärke in etwas kaltem Wasser auflösen. Nach und nach unter die heisse Bouillon geben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Blätterteigkissen im Ofen ca. 5 Min. bei 150 Grad vorwärmen.

Rahm und Brätchügeli dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch dazugeben.

In die vorgewärmten Blätterteigkissen füllen und geniessen.