

## Luzerner Chügelipastetli

Ein uraltes Rezept, das sich in der ganzen Schweiz äusserst grosser Beliebtheit erfreut.

Zutaten für 4 Personen

8 Pastetli

60 g Zwiebeln, fein gehackt (1)  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
wenig Petersilie, gehackt  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
60 g Butter (1)  
40 g Mehl  
2 dl Weisswein (Chasselas)  
3 dl Fleischbouillon  
Salz und Pfeffer

je 100 g Kalbs- und Schweinsbrät  
1 Prise Majoran  
3 dl Bouillon  
je 200 g Schweine- und Kalbfleisch, in  
kleine Würfel geschnitten  
50 g Butter (2)  
50 g Zwiebeln, fein gehackt (2)  
1 dl Rotwein  
1 Apfel  
100 g Champignons, geviertelt  
Salz und Pfeffer  
½ TL Muskanuss  
2 dl Rahm

Zwiebeln (1), Knoblauch, Petersilie und Zitrone in Butter (1) glasig dämpfen. Mehl beifügen, gut mischen. Mit Weisswein und Bouillon zu einer dicklichen Sauce einköcheln lassen, würzen.

Für die Füllung das Brät mit Majoran würzen, gut mischen und kleine Kugeln formen. In der Bouillon 10 Minuten ziehen lassen.

Das in Würfel geschnittene Fleisch in Butter (2) anbraten. Zwiebeln mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und 10 Minuten schmoren.

Den Apfel schälen und mit der Rüebliraffel in die Sauce reiben. Die Champignons begeben. Würzen.

Den Rahm beifügen und ca. 30 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und die Pastetli 10 Minuten backen. Ofen abstellen und Pastetli darin warm halten.

Die Sauce, Brätkügeli und Füllung vermischen.

Zum Servieren je zwei Pastetli auf ein Teller setzen und mit Sauce füllen.

**Weintipp:** Dazu passt ein schöner fruchtiger Pinot Noir aus dem Waadtland oder vom Bielersee oder ein würziger weisser Walliser.

### Aus unserem Sortiment:

Yvorne rouge, Château Maison blanche  
Hasenlauf Pinot Noir, Andreas Stämpfli  
Pinot blanc, grand Métral, Valais