

Pastetli nach Mutterart

2 EL Kräuternessig
2EL Butter
2 Zwiebeln
1 dl Rahm
300g Pouletfleisch
3 EL Mehl
2 dl Weisswein
1 Bouillonwürfel
1 Bratwurst
200g Champignons
10 Pastetli vom Bäcker

2 EL Kräuternessig einkochen 2EL Butter begeben
Zwiebel fein hacken und in der Butter dünsten
Pouletfleisch in Würfel schneiden und mitdünsten
mit 3 EL Mehl das Fleisch bestreuen
2 dl Weisswein dazugeben und etwas einkochen lassen
1 Bouillonwürfel begeben
Bratwurst schälen und in Streifen schneiden
Champignons zugeben
würzen und mit Rahm abrunden

Das ganze in die vorgewärmten Pastetli füllen