

Luzerner Chügelipastete

(Fasnachtspastete)

Zutaten für 4-5 Personen (Hauptgericht)

Pastetenhaus

700 g Blätterteig Den Blätterteig 4 mm dick auswallen und davon 2 Teigron-delle ausschneiden: ein kleines von 24 cm und ein grosses von 32 cm. Durchmesser. Das kleinere auf ein grosses, mit kaltem Wasser abgspültes Kuchenblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

1 Brötchen (Semeli)
Seidenpapier

Brötchen mit so viel Seidenpapier umwickeln, dass eine Kugel von 37-38 cm Umfang entsteht.

Die Kugel in die Mitte des Teigbodens stellen. Den vorste-henden Rand mit Wasser befeuchten und das grössere Teigron-dell sorgfältig über die Kugel legen. Den Rand die-ses Deckels an den Rand des Teigbodens pressen und dabei die Weite des Teiges gleichmässig zusammenraffen.

Die Teigabfälle aufeinanderlegen und zu 3 mm dicken und 6 mm breiten Streifen schneiden oder ausrädeln.

2 Eigelb

Das Pastetenhaus mit zerquirtem Eigelb bestreichen, 4 Teigstreifen über das Kreuz legen und 2 weitere rundum als Ringe anbringen. Einen weiteren Teigstreifen auf den Bodenrand legen und so die senkrechten Streifenenden verdecken.



Die Pastete mit Sternen, Herzen und Halbmonden aus Teigresten dekorieren und oben als Abschluss eine grössere Teigrosette aufsetzen.

Die Pastete nochmals mit Eigelb bepinseln und im vorge-wärmten Ofen bei 160°C Umluft und Unterhitze 40 Min. backen. Wenn nötig, mit einer Alufolie leicht abdecken.

Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen, den De-ckel mit einem spitzen Messer dem oberen Ring entlang lösen und, solange der Teig noch lauwarm und geschmei-dig ist, die Papierkugel mit grösster Sorgfalt herausziehen.

Füllung

50 g Weinbeeren

1 EL Träsch od. Kirsch

Weinbeeren eine Stunde einlegen.

250 g Schweinsnierstück

Klein gewürfelt (1 cm).

250 g Kalbsnierstück

Klein gewürfelt (1 cm).

1.5 EL Bratbutter

Fleischwürfeli kurz anbraten.

1 Zwiebel

Fein gehackt, mitdünsten.

0.5 dl Weisswein

Ablöschen und 10 Min. schmoren lassen, Fleisch beiseite stellen.

150	g	Schweinsvoressen ¹	
150	g	Kalbsvoressen	Voressen durch den Fleischwolf treiben (ev. 2x).
100	g	Kalbsbrät	
		Koriander, Majoran, Pfeffer, Salz	Gehacktes und Brät mit Kräutern mischen, pikant würzen und zu kleinen Kugeln formen.
3	dl	Fleischbrühe	Aufkochen, Fleischkügelchen darin 10 Min. ziehen lassen, Kügelchen beiseite stellen.
250	g	Champignons	Putzen, vierteln, in etwas Butter dünsten (bis sie aussehen wie aus der Dose).
		Salz, Pfeffer	Champignons würzen.
1.5	EL	Bratbutter	Schmelzen
2	EL	Mehl	In Butter anziehen
4.5	dl	Weisswein	Mehl ablöschen, Bratjus und Weinbeeren mit Träsch dazu geben, 20 Min. köcheln. Champignons, Fleisch und Kügelchen in die Sauce geben, er- hitzen.
		Salz, Pfeffer, Muskat	Abschmecken.
1	dl	Rahm	Mit etwas Rahm oder Bouillon verdünnen. Die Füllung heiss in die Pastete anrichten und den Deckel aufsetzen.

Tipp

Zum Anrichten die Pastete nur bis zur Hälfte mit Ragout füllen. Die Füllung auf die Teller schöpfen. Deckel und oberen Teil der Pastete zerlegen und als Teigbeilage dazutun. Beim zweiten Service den unteren Teil der Pastete mit übriger Füllung servieren.



¹ Gehacktes Schweine- / Kalbfleisch und Kalbsbrät durch je 150 g Schweins- und Kalbsbrät ersetzen