

# Kochen mit Klaus

## Zürcher Blätterteigpasteten

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Kalbsgeschnetzeltes, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 250 g braune Champignons, 1 kl. Dose Erbsen, Butter, Estragon,
- 1 Pck. Fix f. Züricher Geschnetzeltes, 50 ml Weißwein, 300 ml Milch,
- 1-2 EL helle Sauce, Sherry, Worcestershiresauce, TK-Petersilie,
- 1 Pck. Blätterteigpasteten (6 Stück), Sprühsahne

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Erbsen abgießen.



2. Kalb in heißer Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig braten. Pilze zufügen u. mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Milch ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Erbsen, Estragon u. Petersilie einrühren.



3. Deckel vorsichtig aus den Pasteten herausschneiden u. beides 15 Min. bei 160°C backen. Ragout mit Sherry, Worcestershiresauce, Salz u. Pfeffer abschmecken. In die Pasteten füllen u. mit einem Klecks Sprühsahne u. Petersilie anrichten.



*Tipp des Chaoten:* Mit einem Feldsalat de Luxe servieren.



Erstellt von Klaus am 19.11.2014