

Milkenpastetli

Milkenpastetli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [19.03.2014](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 4 Pastetli (fertig)
- 320 g Kalbsmilken
- 1 l Wasser
- 1 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer, Pfefferkörner
- 1 Gespickte Zwiebel (1 Lorbeerblatt/ Nelken)
- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Vollrahm

Vorbereitung:

Die Milken unter fliessendem kaltem Wasser gut waschen. In einer Pfanne, Wasser, Salz, Wein und die gespickte Zwiebel aufkochen.

Zubereitung:

Milken bei 70 ° Grad unter dem Siedepunkt zwei Stunden ziehen lassen. Milken herausnehmen, in kleine Würfel schneiden oder brechen. Mehl/Butter zur Mehlschwitze verarbeiten und mit dem Fond aufgiessen. Fond eine Stunde lang zu einer cremigen Sauce aufkochen. Mit Rahm verfeinern. Milken beifügen, würzen abschmecken
Pastetli vorgängig im Backofen erwärmen, mit den Milken füllen, servieren.