

Rezeptkarte

deliVino

Pastetli mit Poulet und Äpfel

deliVino / Melchnaustrasse 5 / 4934 Madiswil / 062 530 42 10 / www.delivino.ch / genuss@delivino.ch

Offen: Dienstag bis Freitag von 16.00 - 18.00 Uhr und jeden ersten Samstag im Monat von 9.00 - 13.00 Uhr

Zutaten

8 Pastetchen
½ EL Thymianblättchen
1 Zwiebel
600g Pouletgeschnetzeltes
2 rotschalige Äpfel
1 EL Butter
200ml Apfelsaft
200ml Gemüsebouillon
2 EL Calvados
200ml Rahm
2 EL Mehl

1 Flasche Sablet Blanc

Zubereitung (Quelle: Kochen für Freunde, AT Verlag)

Für die Füllung Thymian und Zwiebel fein hacken. Die Äpfel entkernen, sechsteln und in Scheiben schneiden.

Die Pastetchen bei 200 Grad ca. 10 Min. aufbacken.

Die Butter erhitzen, das Fleisch darin goldig anbraten, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Thymian und Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten. Mit Apfelsaft, Bouillon und Calvados ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Min. köcheln lassen. Den Rahm mit dem Mehl verrühren und dazugeben. Erneut aufkochen, dann die Apfelscheiben dazugeben. Noch etwa 2 Min. auf niedriger Stufe sämig einköcheln lassen.

Die Füllung in die Pastetchen geben und sofort servieren; nach Belieben mit Reis.

Tipp für Vegetarier: Fleisch durch Kürbiswürfel ersetzen.

Und dann: Geniessen! Am besten mit einer kühlen Flasche Sablet Blanc.