

# Herstellung der Grundsauce



60 g Butter  
schmelzen  
70 g Weissmehl  
beigeben



350 g Milch  
90 g Fleisch, Gemüse, Fisch  
oder Gemüse- Bouillon  
( je nach Anwendung )  
450 g Rahm  
erhitzen beigeben



gut rühren, damit sich keine  
Knollen bilden und absieben



mit Salz, Pfeffer und Muskat  
würzen  
20 Min. leicht kochen,  
ab und zu rühren

## Ableitungen zu verschiedenen Pastetli

- Varianten Die Rezepturen sind grosszügig für 4 Personen berechnet



### Klassische Pastetli

250 g Brätkügel  
150 g Champignons  
100 g Kalbsfleisch, geschnitten  
anbraten  
der Grundsauce beigeben



### Gemüse- Pastelii

150 g Erbsen  
150 g Champignons  
100 g Karotten  
100 g Spargeln  
150 g Blumenkohl  
weichgekocht der Grundsauce  
beigeben



### Fisch- Pastetli

150 g Lauch geschnitten  
gekocht oder gedämpft  
350 g Fisch, geschnitten  
anbraten  
Dill gehackt  
der Grundsauce beigeben



### Geflügel-Curry Pastetli

400 g Hühnerfleisch, geschnitten  
150 g Champignons  
anbraten  
der Grundsauce beigeben mit  
Curry abschmecken.

## Dessert, ein würdiger Abschluss

## Knusprige Pastetli, raffiniert gefüllt



### Vorbereitung:

Pastetli mit Staubzucker überstreuen und im vorgewärmten Ofen bei 240° C, mit Oberhitze ca 5. Minuten überbacken. ( Caramelisieren)

### Grundsauce:

150 g Milch mit  
35g Vanillezucker aufkochen  
1 Ei mit  
10 g Maisstärke und  
150g Rahm glattrühren.  
Der Milch beigegeben und bis kurz  
vor dem Kochen erhitzen



Das Erfolgsgeheimnis dieses allseits bekannten Gerichtes liegt in der Kombination des knusprig, blättrigen Pastetlis mit einer individuell abgeschmeckten Füllung.

### Pastetli richtig aufbacken

Im Backofen: 200° C Ober und Unterhitze einschalten  
Pastetli in mittlerer Höhe ca. 10-12 Minuten aufbacken

Im Umluftofen: Vorgehen wie beim Backofen, jedoch bei 180° C

Im Mikrowellenofen: Nicht geeignet ( Pastetli werden weich )



### Waldbeeren – Pastetli

450 g Waldbeeren mit  
50 g Zucker überstreuen  
20. Minuten bei 5° C kühlstellen  
und mit der vorbereiteten Grund-  
sauce mischen

### Caramel Birnen - Pastetli

Vanillezucker durch 40 g Zucker  
ersetzen. Zucker schmelzen und  
die erhitzte Milch langsam beige-  
geben. Weiteres vorgehen wie bei  
der Grundsauce.  
450 g Kompottbirnen gewürfelt  
nach dem abkühlen beigegeben.

*Ammann*  
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE  
STAMMHEIM

Tel. 052 745 11 05 [www.beckammann.ch](http://www.beckammann.ch)