

# Kalbsmilken-Pastetli

## 4 Portionen

Kalbsmilken-Pasteli sind perfekt für Feiertage. Sie sehen einfach elegant und umwerfend aus und sind unglaublich fein. Milken sind heutzutage günstig, weil Sie nicht mehr so en Vogue sind. Sie enthalten sehr viel Vitamin C und Calcium. Die Wiederentdeckung eines herrlichen, vergessenen Rezeptes.

## ZUTATEN

4 Blätterteig Pasteten

300 g Kalbsmilken (Kalbsbries)

Butterschmalz

1 EL Butter

1 Zwiebel

4 weisse Champignons

350 ml Sahne

1 Schuss Weisswein

100 ml Fleischbrühe

Salz & Pfeffer

Petersilie (Garnitur)

1 EL Essig

### Schritt 1

Kalbsmilken 1 Stunde in Milch einlegen. Abspülen. Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Essig und Salz hineingeben und die Milken 20 min ziehen lassen.

### Schritt 2

Milken abgiessen und erkalten lassen. Alle Häutchen entfernen. Es ist etwas Fummelarbeit. Lohnt sich aber.

### Schritt 3

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleingewürfelte Zwiebeln darin andünsten. Milken dazugeben und anbraten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen. Sahne und Brühe sowie die Champignons hinzufügen. Alles gut einkochen und mit der Butter abbinden.

### Schritt 4

Blätterteig Pastetli in den vorgewärmten Ofen bei 120 Grad Ober/Unterhitze 10 min wärmen. (falls sie nicht gefroren sind, sonst Anleitung auf der Packung folgen)

### Schritt 5

Jetzt kann angerichtet und mit Petersilie garniert werden.

**TIPP Junger frischer Weisswein oder ein leichter Rosé sind eine feine Weinbegleitung. Sogar Champagner wäre fantastisch.**