

## Luzerner Chügeli-Pastete

### Das Bärteli-Essen

Der Bärtelistag, also der 2. Januar, ist heute noch der Tag der „Gastereien“ der Zünfte. So auch in Luzern, wo zu Ehren des neuerkorenen „Fritschivaters“, des Zunftmeisters der Zunft zu Safran, eine echte „Lozärner Chügelipastete“ serviert wird. Es gibt allerdings kaum ein anderes Rezept, das im Lauf der Jahre so verstümmelt wurde. Die Originalfüllung, ein Voessen aus Kalbfleisch und Brätkugeln an brauner Sauce, wurde beinah in jedem Restaurant und auch in Kochbüchern zu einem Standardpastetli mit weisser Sauce. Allerdings muss man hinzufügen, dass die echte Pastete mit ihrer süsslichen, gewürzten Füllung heute nicht mehr jedermanns Sache ist. Ich serviere sie seit Jahren nach einem überlieferten Luzerner Rezept meinen Freunden, die sich von mir ein echtes „Luzerner Gericht“ wünschen. Und ich muss sagen, immer mit Erfolg.

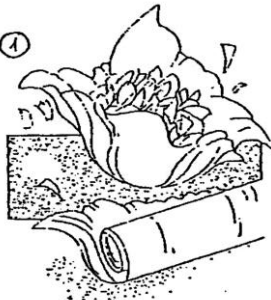
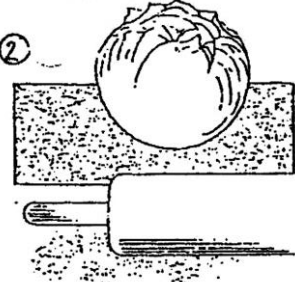
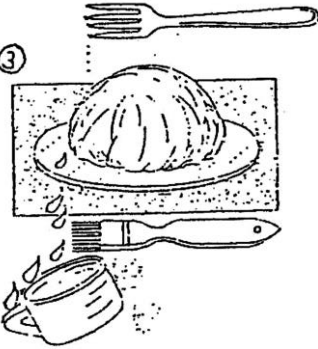
Marianne Kaltenbach

### Das Pastetenhaus

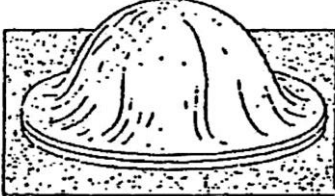
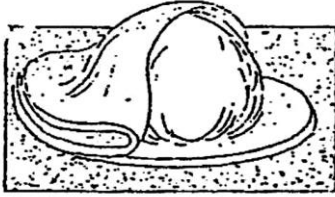
Ca. 500g Blätterteig

Auswallen und 2 Teigondellen ausschneiden (ca. 22 cm und 25 cm)

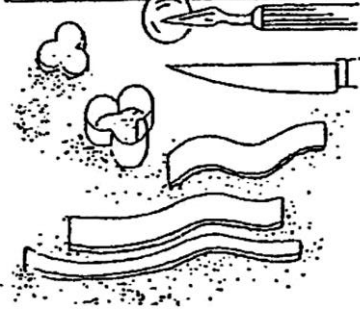
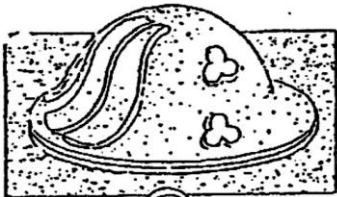
Die kleinere Teigondelle auf ein kalt abgespültes Blech oder ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel einstechen. Auf der grösseren Rondelle mit einem Glas die Deckelöffnung nur markieren, nicht durchstechen.

	<p>Ein grosses Stück Haushaltspapier oder weisses Seidenpapier in eine Schüssel legen. Aus weiteren Papierstücken Bällchen zusammenknüllen. Die kleinen Ballen auf das grosse Stück legen und alles zu einer Halbkugel formen.</p>
	
	<p>Diese Papierkugel auf den Teigboden legen, mit der Öffnung nach unten. Den freien Teigrand mit Eiweiss bestreichen.</p>

④



⑤



Nun wird die 2. Rondelle darübergerlegt und der Rand sorgfältig angedrückt. Mit Teigresten die Pastete ausgarnieren, dann mit Eigelb bestreichen.

Wenn möglich die Pastete auf dem Blech ca. 20 Minuten kühlstellen.

Backen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten.

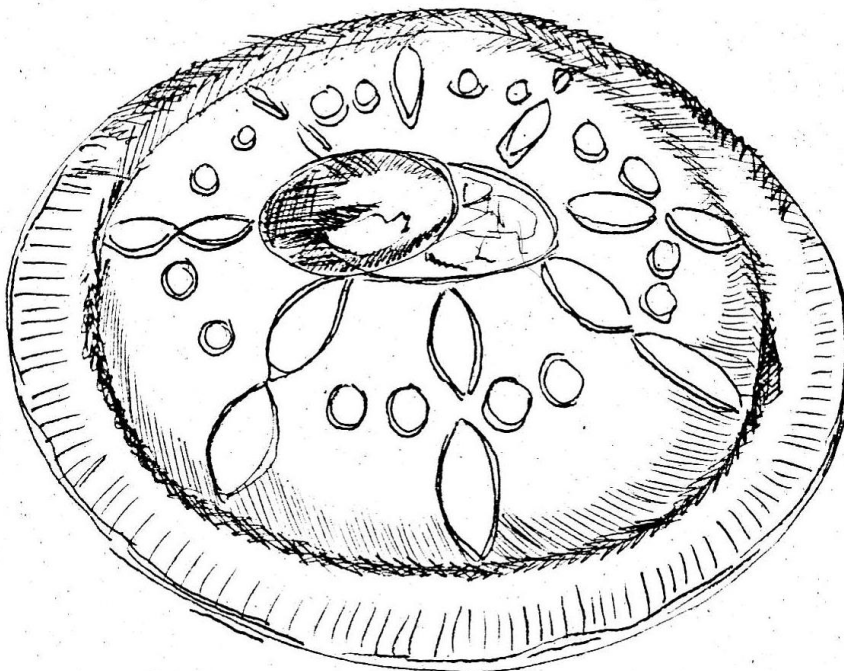
Zum Öffnen mit einem scharfen Messer dem Deckelrand entlang durchschneiden, Deckel wegheben.

Mit einer Schere kann die erste Umhüllung aus Papier kreuzweise eingeschnitten werden. Nun ziehen wir Bällchen für Bällchen heraus, am Schluss noch das Hüllpapier. Hier zeigt sich der Vorteil der kleinen Papierstücke!

Die Pastete im noch warmen Ofen vollständig austrocknen lassen.

Die heisse Füllung einfüllen und sofort servieren.

Aus Ächti Schwizer Chuchi, Marianne Kaltenbach



Zeichnung Madeleine Studer

## Die Pastetenfüllung

### 1

etwas 150g 150g	Bratbutter Pouletfleisch geschnetzelt Kalbfleisch klein gewürfelt	das Fleisch in der erhitzten Bratbutter anbraten, evtl. portionenweise, um ein Austreten von Fleischsaft zu verhindern.
1 1	Zwiebel, gehackt Apfel, geraffelt	zugeben, mitdünsten.
1 dl	Weisswein Salz, Paprika, Pfeffer	ablöschen, würzen. Ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. In ein Schüssel geben.

### 2

1 Stück 200g	Butter Champignons, geschnitten	in derselben Bratpfanne zerlassen, Champignons darin dünsten.
wenig	Zitronensaft  Salz, Dill, Pfeffer	darübergeben.  würzen, dann alles zum Fleisch in die Schüssel geben.

### 3

1 Liter	Gemüsebouillon	aufkochen.
150g	Kalbsbrät Koriander, Majoran	miteinander vermischen, in einen Dressierbeutel mit grosser Öffnung geben. direkt über der Bouillonpfanne langsam durchpressen und mit einem scharfen Messer kleine Stücke abschneiden. die Brätkügel in der Bouillon ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, zum Fleisch in die Schüssel geben.

### 4

50g 1-2 EL	Weinbeeren Kirsch	Weinbeeren in Kirsch einlegen, etwas ziehen lassen.
---------------	----------------------	---

### 5

2 EL 2 EL	Butter Mehl	in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dünsten, bis sich Mehl und Butter gut vermischt haben.
1 Schuss	Weisswein	ablöschen.
2-3 dl 1-2 dl	Sud (von Brätchügeli) Milch Muskat, Pfeffer, evtl. Salz	nach und nach zur Sauce giessen, immer gut glattrühren mit dem Schwingbesen. Sauce mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Gut würzen.
	eingelegte Weinbeeren	mitsamt dem Kirsch in die Sauce geben.

### Fertigstellen

Nun das Fleisch, die Champignons und die Brätchügeli in die Sauce geben und auf kleiner bis mittlerer Hitze die ganze Füllung erwärmen. Abschmecken und in der fertig gebackenen Pastete servieren.