

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Luzerner Fastesuppe



Lozärner Chügelipaschtete



Meggener Feigen

Zutaten:

Zubereitung:

Lozärner Chügelipaschtete

700 g	Blätterteig	
1 Stk	Mutschli	kl. rundes Brötchen
2 Stk	Eigelb	

Paschtete:

Für das Paschtetenhaus Blätterteig 4 mm dick auswallen und davon zwei Teigrondele von 24 cm und 32 cm Durchmesser ausschneiden. Das kleinere auf ein grosses, mit kaltem Wasser abgespültes Kuchenblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Mutschli mit Seidenpapier umwickeln bis eine Kugel von 38 cm Umfang entsteht. Die Kugel in die Mitte des Teigbodens stellen. Den vorstehenden Rand mit Wasser befeuchten und das grössere Teigrondele sorgfältig über die Kugel legen. Den Rand dieses Deckels an den Rand des Teigbodens pressen. Die Teigabfälle aufeinanderlegen und zu 3mm dicken und 6 mm breiten Streifen schneiden oder ausrädeln. Das Pastetenhaus mit zerquirtem Eigelb bestreichen, 4 Teigstreifen über das Kreuz legen und zwei weitere rundum als Ringe anbringen. Einen weiteren Teigstreifen auf den Bodenrand legen und so die senkrechten Streifenenden verdecken. Die Pastete mit Sternen, Herzen und Halbmonden aus Teigresten dekorieren und oben als Abschluss eine grössere Teigrossette aufsetzen.

250 g	Schweinefleisch	kleine Würfel geschn.
250 g	Kalbfleisch	kleine Würfel geschn.
1 Stk	Zwiebel	gehackt
1 EL	Butter	
0.5 dl	Weisswein	
1 Stk	Apfel	

Füllung:

Fleisch in Butter anbraten, Zwiebel mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und 10 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Apfel in den Jus reiben.

150 g	Kalbsbrät	
150 g	Schweinsbrät	
3 dl	Bouillon	
	Koreander, Majoran	

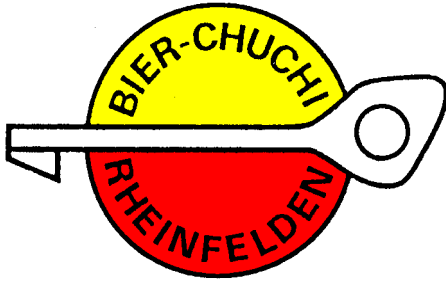
Brät mischen und kleine Kugeln formen, mit Koreander und Majoran würzen und in der Bouillon 10 Minuten ziehen lassen.

2 EL	Mehl	
2 EL	Butter	
3 dl	Milch	
0.5 dl	Weisswein	
0.5 dl	Madere	
50 g	Weinbeeren	in Träsch eingelegt
1 EL	Träsch od. Kirsch	

Für die Sauce Mehl in Butter anziehen lassen, mit Milch Wein und Madere ablöschen. Den Jus des Voressens und die Weinbeeren samt Träsch oder Kirsch beifügen. 20 Minuten köcheln.

250 g	Champignons	
etwas	Butter	
	Salz, Pfeffer, Muskatnus	

Die Champignons in Butter dünsten, würzen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Luzerner Fastesuppe



Lozärner Chügelipaschtete



Meggener Feigen

Zutaten:

etwas Rahm

1 EL Mandeln gehackt, geröstet

5 Stk Cherry Tomaten gedämpft
Zucchini

Zubereitung:

Zuletzt Fleisch und Kugeli in die Sauce geben, nochmals erhitzen, würzen, und mit Rahm oder Bouillon verdünnen.

Die Füllung heiss in die Pastete anrichten, geröstete Mandeln darüberstreuen und den Deckel aufsetzen.

Als Beilage Cherry Tomaten und Zucchini anrichten.