

Luzerner Chügelipastete im Video-Tutorial



Heute gibt's bei Denner traditionelle Schweizer Küche: die Luzerner Chügelipastete bietet mit ihrer aussergewöhnlichen Optik einen tollen Wow-Effekt und ist somit perfekt für einen Abend mit Gästen.

Bei diesem Fleischgericht, benannt nach der beliebten Zentralschweizer Touristenstadt, wird Kalbsgeschnetzeltes zusammen mit Brät, Champignons und einer Rahmsauce in ein Pastetenhaus gefüllt. Das Brät wird dabei zu «Chügeli» – also kleinen Kugeln – geformt (oder schon so gekauft).

Wie bei den meisten Traditionsrezepten gibt's auch von der Chügelipastete verschiedenste Variationen. Die einen schwören auf Rosinen in der Sauce, bei anderen kommen nur Brätchügeli ohne Geschnetzeltes hinein.

Wer noch nie selber eine Pastete geformt hat, schaut sich am besten die Videoanleitung dazu an.

Teig

- 1 kg Butterblätterteig. Wichtig für die Verarbeitung ist, dass der Teig in der Packung nicht zerdrückt wurde; daher am besten einen bereits ausgewallten in fester Verpackung oder einen zum Selbstauswallen kaufen.
- 1 Eigelb, mit einem kleinen Schluck Wasser verquirt

Füllung

- Etwas Sonnenblumenöl zum Braten
- 400 g Kalbsgeschnetzeltes
- 6 EL Mehl
- 300 g Brätchügeli
- 40 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 dl Weisswein
- 4 dl Gemüsebouillon
- 2-3 (gestrichene!) EL Bratensauce aus der Tube
- 400 g Champignons, in groben Stücken
- Salz, Pfeffer, Paprika

- 1 Handvoll Petersilie, fein gehackt
- 1½-2 dl Halbrahm
- Optional etwas Cognac

Teig

1. Zwei Kreise aus dem Teig schneiden. Der Boden sollte einen Durchmesser von circa 20 cm, der Deckel einen solchen von circa 25 cm haben.
2. Den Kreis für den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dessen Teigrand mit Eigelb bepinseln. Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Den Boden mit zusammengeknülltem Haushaltspapier belegen, den Teigdeckel darüberlegen und die Ränder sehr gut miteinander verschliessen (siehe Video).
4. Pastete verzieren und in der unteren Ofenhälfte während circa 18 Minuten backen. Vorsicht: Je nach Backofen und Teig kann die Backzeit variieren, also Pastete immer gut beobachten.
5. Die Pastete langsam und komplett auskühlen lassen, danach an der Kuppe ein Loch von circa 8 cm Durchmesser ausschneiden und das Papier vorsichtig herausnehmen.

Füllung

1. Kalbsgeschnetzeltes mit 3 EL Mehl vermischen und im heissen Öl portionenweise beidseitig eine Minute anbraten. Leicht salzen und warm halten.
2. Bräthügeli in derselben Pfanne ebenfalls kurz anbraten und zum Geschnetzelten geben.
3. Butter in einem Topf langsam schmelzen und die Zwiebelstücke darin dünsten, bis sie glasig werden. Mit 3 EL Mehl bestäuben, eine Minute unter gelegentlichem Rühren mitdünsten, danach mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein um die Hälfte einkochen lassen.
4. Gemüsebouillon und Bratensauce begeben, würzen und die Sauce bei offenem Deckel nochmals circa 15 Minuten köcheln.
5. Gleichzeitig in einer separaten Bratpfanne die Champignons braten, dabei mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eine Minute vor Ende des Bratvorgangs ein wenig frische Petersilie untermischen.
6. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Halbrahm, 1 EL Petersilie und optional etwas Cognac begeben und nochmals ein, zwei Minuten köcheln lassen. Fleisch und Champignons zur Sauce geben, diese nur kurz erwärmen und abschmecken.
7. Sauce in die Pastete füllen, diese mit dem Deckel verschliessen und mit Reis und Gemüse als Beilage servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde



Cecchi Governo all'uso toscano DOCG

Leuchtendes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Kräftige Aromen von roten Früchten sowie etwas schwarzen Kirschen und Pflaumen. Mittelvoller Körper mit präsenten Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >