DENNER

Gut und günstig: Pastetli mit Brätkügeli und Reis für nur CHF 13.–

Es gibt diese Gerichte, die man sofort mit der Kindheit verbindet: Spaghetti Bolognese, Riz Casimir, Milchreis oder eben . . . Pastetli! Heute füllen wir die Blätterteigförmchen mit Brätkügeli, frischen Pilzen und einer feinen Rahmsauce. Als Beilage gibt es Trockenreis und schon haben wir ein tolles Essen für vier Personen, das total nur 13 Franken kostet!

- 500 g Brätkügeli
- 300 g Langkornreis
- 200 g Champignons, halbiert
- 2,5 dl Halbrahm
- 6 dl Wasser (wahlweise Gemüsebouillon)
- 4 Blätterteig-Pastetli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stück Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

1. Die Hälfte der fein gehackten Zwiebel in der Butter anschwitzen.
2. Reis dazugeben und mit der Zwiebel während 1–2 Minuten scharf anbraten.
3. Mit Bouillon ablöschen, kurz aufkochen und auf tiefer Stufe ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Pastetli im vorgeheizten Ofen backen (10 Minuten bei 180 Grad).
5. Brätkügeli im Sonnenblumenöl scharf anbraten, zur Seite stellen.
6. In derselben Pfanne (nicht abwaschen!) die zweite Zwiebelhälfte mit den Champignons für 3–4 Minuten anbraten, danach das Fleisch hinzugeben.
7. Rahm beifügen, kurz aufkochen und während 3–4 Minuten auf tiefer Stufe einkochen lassen.
8. Sauce abschmecken, in die Pastetli füllen, frische Petersilie darüberstreuen und mit dem Reis servieren.

Zubereitungsdauer ca. 30 Minuten

Totalpreis (ohne Sonnenblumenöl und Bouillon, es wurde nur die effektive Menge der Zutaten berechnet, nicht die ganze Packung) = CHF 13.–