



Ihr Rezept: Blätterteigpastetchen mit Putenragout



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Kalorien	630
KiloJoule	2674



Zutatenliste

Allgemein

Suppengrün	1 Bund
Salz	
Putenkeule (ca. 400 g)	1
Weißherbst	0,1 l
Lorbeerblatt	1
Thymianzweig	1
kleiner Blumenkohl	1/2
kleine Möhren	150 g
Markenbutter	4 EL
gehackte Petersilie	4 EL
ausgepahlte Erbsen	150 g
Mehl	2 EL
Milch	100 ml
Crème fraîche	2-3 EL
Worcestersauce	
gehackte Petersilie	2 EL
Blätterteigpastetchen	4

Arbeitsschritte / Zubereitung

Das Suppengrün waschen, putzen, zerkleinern. Fleisch, Suppengrün und Gewürze eben mit Weißherbst und 0,1 l Wasser bedeckt aufkochen, abgedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde garen. In den letzten 15 Minuten den gewaschenen, unzertheilten Blumenkohl mitgaren. Absieben, Brühe auffangen, Fleisch von Haut und Sehnen befreien, in Würfel schneiden. Blumenkohlröschen abtrennen. Die Möhren schälen und in Würfel teilen. In 2 EL Butter bei mittlerer Hitze 5 Min. braten, salzen. Petersilie, Blumenkohlröschen und Erbsen zugeben, abkühlen lassen. 2 EL Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Mit der

Milch und Brühe ablöschen, gut verrühren, nochmals aufkochen. Crème fraîche, Fleisch und Gemüse unterheben, heiß werden lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Worcestersauce abschmecken. Pastetchen im heißen Backofen (200 Grad, Umluft 180 Grad, Mitte) etwa 5 Min. heiß werden lassen, gefüllt servieren.