

Eingemachtes Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen

schwäbisch

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kalbfleisch (Schulter),
1 Bund Suppengrün,
Salz, 1 Zwiebel,
2 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
1 ½ l Wasser,
1/ 2 ungespritzte Zitrone,
4 Blätterteigpastetchen vom Bäcker

Zutaten für die Soße:

40 g Butter, 40 g Mehl,
½ l Sud vom Kalbfleisch,
¼ l Weißwein (ersatzweise Sud vom Kalbfleisch),
Salz,
evtl. noch etwas frisch gepressten Zitronensaft,
200 ml süße Sahne,
1 Eigelb,

Zubereitung :

Das Kalbfleisch mit dem Suppengrün, Salz, geschälter Zwiebel, Zitrone und den Wacholderbeeren, Nelken und dem Lorbeerblatt mit kaltem Wasser ansetzen und zum Kochen bringen. Nun lassen sie das Kalbfleisch leise köcheln bis es gar ist, ca. 1 Stunde. Lassen sie das Kalbfleisch dann im Sud erkalten (am besten am Vortag kochen).

Zubereitung der Soße:

Für die Soße nun eine helle Mehlschwitze zubereiten, die mit der Brühe und dem Weißwein unter ständigem Rühren aufgefüllt wird. Ca. 2 Minuten gut durchkochen lassen. Dann die süße Sahne dazurühren und mit Salz und Zitronensaft würzen. Das gekochte Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden und in die Soße geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Schluss verquirlen sie das Eigelb in einer Tasse mit etwas kaltem Wasser und ziehen es dann unter die Soße (nicht mehr kochen lassen).

Die Blätterteigpastetchen im vorgeheiztem Backofen (175 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 5 Minuten backen.

Füllen Sie das eingemachte Kalbfleisch in die Blätterteigpastetchen und servieren sie dazu z. B. Gemüse oder einen gemischten Salat.