



## Pilzpastetli

Rezept für 4 Personen

|          |  |
|----------|--|
| 2 Stk    | Zwiebeln grob gehackt                      |
| 1 EL     | Bratbutter                                 |
| 2        | Knoblauchzehen                             |
| 80 gr    | Butter                                     |
| 80 gr    | Mehl                                       |
| 1 l      | Wasser                                     |
| 2 Würfel | Gemüsebouillon                             |
| ¼        | Zitrone Saft und Schale gerieben           |
| 800 gr   | Mischpilze                                 |
| 2 EL     | Bratbutter                                 |
| 1 dl     | Weisswein                                  |
| 1.8 dl   | Saucenrahm                                 |
| 1 Bund   | Petersilie gehackt                         |
|          | Pfeffer aus der Mühle                      |
| 8        | Blätterteigpastetchen knusprig aufgebacken |

Die Zwiebeln in einer Bratpfanne mit Bratbutter glasig dünsten, den Knoblauch dazupressen und beiseite stellen.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen, Mehl zugeben, gut mischen und kurz dünsten. Pfanne vom Feuer nehmen, 1/3 kaltes Wasser mit dem Schwingbesen gut einrühren.

Sauce erwärmen und unter ständigem rühren restliches Wasser, Bouillon und Zitrone dazugeben.

Die gedünsteten Zwiebeln in die Sauce mischen, unter gelegentlichen rühren 30 Min. leicht kochen lassen.

Mischpilze in der Bratbutter dünsten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Weisswein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen und zur Sauce geben.

Mit dem Saucenrahm verfeinern, Petersilie und Pfeffer einstreuen, kurz aufkochen.

In die Pastetli verteilen, servieren.