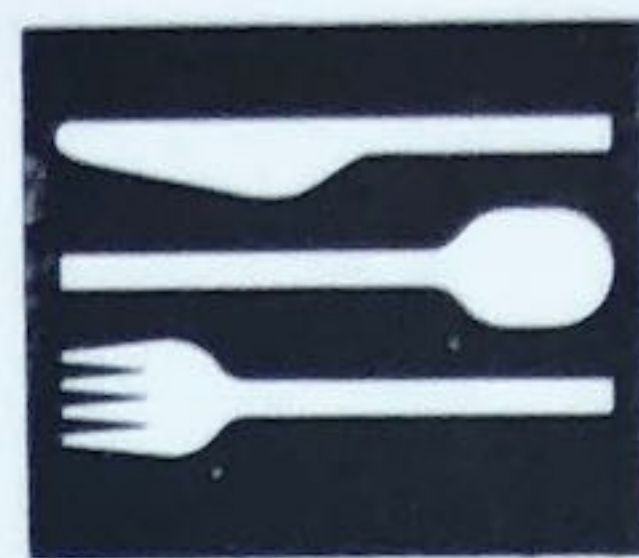


Indian Ragout

in Pasteten serviert

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 36

1



Indian Ragout

in Pasteten serviert

Vorspeisen
Karte Nr. 36

1

Vorbereitungszeit 15 Min. · Kochzeit ca. 35 Min.

200 g Kalbsbrust
1 Eßl. Butter
1 Glas Weißwein
1 Eßl. Mehl
¼ l Würfelbrühe
2 Truthahnbrüstchen
1 Tasse gedünstete Erbsen
2 Eßl. Tomatenpaprika aus dem Glas
Salz, weißer Pfeffer
Muskat
8 Pasteten, fertig gekauft

Garnierung:
Champignonscheiben
gehackte Trüffel
gehackte Petersilie

Getränkევorschlag: Weißwein.

1. Kalbsbrust und Truthahnbrüstchen in Brühe garen.

2. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten, mit Brühe und Wein löschen. 10 Min. köcheln lassen.

3. Kalbsbrust und Truthahnbrüstchen fein würfeln und mit den Erbsen und dem gehackten Paprika in die Sauce geben und erhitzen. Wenn nötig, noch etwas Brühe oder Wein einrühren.

4. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pastete im Backofen heiß werden lassen, mit dem Ragout füllen und mit Champignonscheiben, Trüffeln und gehackter Petersilie garnieren.