



Pastetchen mit Geflügel und Apfel

Pastetchen sind bei Gross und Klein beliebt, und mit dieser Füllung werden sie zum absoluten Favoriten. Es lohnt sich auf jeden Fall, die Pastetchen frisch beim Bäcker zu kaufen.

Zubereitung: 30 Minuten

Aufbacken: 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 4–8 Pastetchen (je nach Grösse)
- 1/2 EL Thymianblättchen
- 1 Zwiebel
- 600 g Truthahnbrust
- 2 rotschalige Äpfel
- 1 EL Bratcreme oder Bratbutter (Butterschmalz)
- 150 ml Apfelsaft
- 150 ml Gemüsebouillon
- 2 EL Calvados
- 200 ml Saucenhalbrahm oder Rahm
- 2 EL Mehl
- 60 g Rosinen
- ½ TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Von den Pastetchen den Deckel herauslösen. Beides auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Backen: Die Pastetchen etwa 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens aufbacken.
2. Für die Füllung Thymian und Zwiebel fein hacken. Die Truthahnbrust in etwa 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Die Äpfel entkernen, sechsteln und in Scheibchen schneiden.
3. Die Bratcreme in einer Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum etwa 4 Minuten bei grosser Hitze goldbraun anbraten. Thymian und Zwiebel dazugeben und kurz andünsten. Mit Apfelsaft, Bouillon und Calvados ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen. Den Rahm mit dem Mehl verrühren und dazugeben. Erneut aufkochen, dann Apfelscheibchen, Rosinen und Zimt begeben. Noch etwa 2 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Servieren: Die Füllung in die Pastetchen füllen und sofort servieren. Dazu passt: Gemüse und Wildreis-Mix.

Vegi-Tipp: Fleisch durch vegetarisches Geschnetzeltes oder Kürbiswürfel (z. B. Butternut) ersetzen.

Rezept aus: «Kochen für Freunde» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>