

Königinpastetchen

(Rezept für 4 Personen)

Eine Hühnerbrühe mit $\frac{1}{2}$ Suppenhuhn (oder 400 g Putenbrust) kochen, Fleisch auslösen und klein schneiden.

8 Blätterteigpasteten im Ofen erwärmen.

Aus 30 g Butter und 20 g Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit 300ml Hühnerbrühe, 100ml Weißwein und 100ml Sahne ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, einer Brise Zucker und Muskat abschmecken.

In der Sauce 125g feingeschnittene Champignons und 125g Erbsen leicht köcheln lassen, dann das kleingeschnittene Hühnerfleisch dazu geben, nochmal erhitzen.

Die fertige Sauce über je 2 Pasteten pro Person geben

