

Gefüllte Pastetli



Zubereitung (4 Personen)

8 Pastetli

600 g Geschnetzeltes

Pilze (Champignon, Steinpilze, Morcheln etc.)

Rahm

etwas Cognac

Bratensauce

- Pilze gemäss Beschreibung vorbereiten (einweichen, etc.)
- Pastetli gemäss Beschreibung im Ofen aufwärmen
- Pilze anbraten
- Fleisch braten
- Fleisch mit Cognac ablöschen
- Bratensauce zum Fleisch
- Pilze dazugeben
- Mit Rahm abschmecken