

Rezept der Woche



Die 54-Jährige **Berthe Elsen** aus Böwigen kocht nicht nur gerne für ihre Liebsten, sondern auch für die revue-Leserschaft. Diesmal hat sie eine leckere und zugleich eindrucksvolle Kreation gezaubert.

Risen-Paschtéit

für 4 Personen

Zutaten

2 fertige Böden Blätterteig
2 Eigelb, mit Salz verrührt
(zum Bestreichen des Teiges)
Backpapier
500 g Pastetenfleisch (z.B. gekochtes Huhn, gekochter Schinken, Reste vom Vortag)
1 Dose Champignons (125 g)
4 Pellkartoffeln oder
eine kleine Schüssel gekochter Reis (125 g)
1 dicke Scheibe Butter
¼ l Hühnerbrühe, ¼ l Milch
1 Würfel Hühnerbrühe oder etwas Maggi
Pfeffer, Salz
1 EL Senf, 2 EL Mehl
Bechamelsauce

Zubereitung

Einen Tortenboden Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Rand großzügig mit gesalztem Eigelb bepinseln. Backpapier dick zusammenknüllen und in die Mitte des Tortenbodens legen. Die andere Teigplatte mit der Gabel mehrmals einstechen, über das Ganze legen und seitlich festdrücken. Die Ränder mit den Fingern zur Mitte hin rollen und mit einer Gabel leicht zusammendrücken. Das Ganze mit gesalzenem Eigelb bepinseln. Nach Belieben Teigfiguren ausstechen, aufkleben und bepinseln. Bei 160°C (Umluft) backen bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit einer Schere einen großen Deckel ausschneiden und das Papier entnehmen. Die Pellkartoffeln, sowie das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Eine feste Bechamelsauce zubereiten, abschmecken, das Fleisch mit den Champignons und den Kartoffeln bzw. dem Reis untermischen und die Pastete damit füllen. Den Deckel wieder auf das Ganze legen und kurz in den heißen Ofen schieben. Sehr warm servieren. Serviervorschlag: mit kaltem Apfelsalat.



TRAU DECH

Sind Sie selbst ein eingefleischter Hobbykoch oder eine Hobbyköchin? Dann schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept (für vier Personen) an: Postfach 2755, L-1027 Luxemburg oder per Mail an: renee.ries@revue.lu. Wenn Sie uns ein interessantes Rezept zusenden, stellen wir es in dieser Rubrik vor. Als Geschenk erhalten Sie eine revue-Schürze mit der Aufschrift „Schaarf op Kachen“.

Zusammengestellt von Renée Ries / Fotos: Ute Metzger

präsentiert von

ROLLER

Küchen mit 100% Genussgarantie bei 50% Rabatt!

MERSCH

11, um Mierscherbiert
Mierscherbiert
Tél. (00352) 26 32 00 43
Fax (00352) 27 33 82 83
mersch@roller.lu

FOETZ

Z.I. Lëtzebuerg Heck
Minett Zentrum
Tél. (00352) 24 55 91-95
Fax (00352) 24 55 92-22
foetz@roller.lu

STRASSEN

2, route d'Arlon
Shopping Arena
Tél. (00352) 25 47 37-1
Fax (00352) 25 47 37-66
strassen@roller.lu

antipark

trans tec
regional logistic & service

Empfohlen von ROLLER!

Der Vertrauenspartner für: Lieferung und Montage von Möbeln und Küchen
2, Route d'Arlon • L-8008 STRASSEN • Tel. +352 25 47 37 32 • Fax. +352 25 47 37 34



Öffnungszeiten:

Montag - Samstag: 9.00 - 19.00 Uhr

AB-Marketing s.a.

www.roller.lu

www.facebook.com/Meubles.Roller

