

PASTETLI

DER KLASSIKER, NEU VERPACKT



Betty Bossi

PASTETLI-AUSSTECHER-DUO

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für das Pastetli-Ausstecher-Duo entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Das Pastetli-Ausstecher-Duo wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Zubereiten und Geniessen.

Herzlich, Ihre



INHALT

Zürcher Geschnetzeltes	4
Brätkügelli mit Erbsli	4
Pastetli Casimir	6
Geschnetzeltes mit Sesam	6
Bœuf Bourguignon	8
Kalbsvossen	8
Rotes Crevettencurry	10
Lachspastetli	10
Gemüse-Stroganow	12
Pastetli Carbonara	12
Gemüse-Involtini	14
Kürbis-Pilz-Ragout	14
Kaffeemousse	16
Ananas-Dattel-Salat	16



Pastetli-Ausstecher-Duo (2er-Set / Art.-Nr. 25185) Farbe: Bordeaux. Material: Kunststoff. Masse Herz (L x B x H): 8,3 x 7,7 x 3,8 cm / Masse Quadrat (L x B x H): 6,8 x 6,8 x 3,8 cm. Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG



Teig falten:

Kalten Blätterteig entrollen, mit wenig Wasser bestreichen. Wie in der Abbildung gezeigt, Teig zweimal falten (Zwischenlage ebenfalls mit wenig Wasser bestreichen).

Formen ausstechen:

Pastetli-Ausstecher vor jedem Ausstechen sehr gut mehlen. Ausstecher auf den Teig legen und diesen an den Seitenrändern in den Teig drücken. Ausgestochenen Teig durch drücken des Mittelstücks direkt auf einem mit Backpapier belegten Blech herauslösen. Vorgang wiederholen, bis alle Pastetli ausgestochen sind.

Backen:

Pastetli mit wenig Wasser bestreichen. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Pastetli herausnehmen, mit einem Messer Innenteil (Deckel) der Pastetli sorgfältig herausheben. Pastetli im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

Hinweis:

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm) ergibt 6 Pastetli. In den Rezepten werden immer 2 ausgewallte Blätterteige verwendet.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Zürcher Geschnetzeltes

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Bratbutter zum Braten
800 g geschnetzeltes Kalbfleisch
(à la minute)

1 EL Mehl
¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Champignons, in feinen Scheiben

1 dl trockener weisser Vermouth
(z. B. Noilly Prat)

2½ dl Vollrahm
1 dl Fleischbouillon
1 EL Maizena

Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL Petersilie, fein geschnitten

12 Pastetli

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

2. Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.

3. Noilly Prat dazugliessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen.

4. Pastetli mit dem Geschnetzelten anrichten, restliche Petersilie darüberstreuen.

Portion: 939 kcal, F 54 g, Kh 56 g, E 54 g

Brätkügeli mit Erbsli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

2 EL Olivenöl
400 g Brätkügeli

1 Zwiebel, fein gehackt
400 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut

2 dl Fleischbouillon
1 dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

12 Pastetli
3 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Brätkügeli ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Evtl. wenig Öl in dieselbe Pfanne geben.

2. Zwiebel und Erbsli andämpfen. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Brätkügeli wieder begeben, heiss werden lassen, würzen.

3. Pastetli mit den Brätkügeli anrichten, Schnittlauch darüberstreuen.

Portion: 875 kcal, F 57 g, Kh 64 g, E 25 g



Bild: Zürcher Geschnetzeltes

FLEISCH

Pastetli Casimir

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- Bratbutter** zum Rührbraten
- 600 g Pouletbrüstli**, in ca. 1½ cm grossen Würfeln
- ½ TL **Salz**
- wenig Pfeffer**
- 2 **Zwiebeln**, in Schnitzchen
- 2 **Äpfel**, in Schnitzchen
- 1½ EL **Mehl**
- 1 EL **mildes Curry**
- 2 dl **Hühnerbouillon**
- 2 dl **Milch**
- 12 **Pastetli**

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen.

2. Wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Zwiebeln und Äpfel ca. 2 Min. andämpfen. Mehl und Curry begeben, ca. 2 Min. dünsten. Bouillon und Milch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, mit den Pastetli anrichten.

Portion: 750 kcal, F 34 g, Kh 65 g, E 44 g

Geschnetzeltes mit Sesam

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

- 3 EL **Sojasauce**
- 3 EL **Sesam**
- 1 **roter Peperoncino**, entkernt, fein gehackt
- 600 g geschnetzeltes Rindfleisch** (à la minute)
- Öl zum Rührbraten
- ¾ TL **Salz**
- wenig Pfeffer**
- 500 g **Kefen**, halbiert
- 2 **Bundzwiebeln mit dem Grün**, Zwiebeln fein gehackt, Grün in Ringen
- 2 dl **Gemüsebouillon**
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
- 12 **Pastetli**
- 2 EL **Sesam**, geröstet
- 3 EL **Koriander**, fein geschnitten

1. Sojasauce, Sesam und Peperoncino verrühren. Fleisch begeben, mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren.

2. Öl im Wok oder in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben.

3. Kefen und Bundzwiebeln ca. 2 Min. rührbraten. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln. Fleisch wieder begeben, mischen, würzen.

4. Pastetli mit dem Geschnetzelten anrichten, Sesam und Koriander darüberstreuen.

Portion: 886 kcal, F 42 g, Kh 70 g, E 49 g



Bild: Pastetli Casimir

FLEISCH

Boef Bourguignon

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Schmoren: ca. 2 Std.

Bratbutter zum Braten

800 g Rindsvoressen

3 EL Mehl

2 EL Edelsüss-Paprika

1 TL Salz

wenig Pfeffer

80 g Speckwürfel

5 dl Rotwein (z. B. Pinot noir)

5 Zweiglein Rosmarin

1 Zwiebel, besteckt mit **1 Lorbeerblatt** und **1 Nelke**

3 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Tomatenpüree

80 g Speckwürfel

150 g Champignons, in Sechsteln

50 g Silberzwiebeln, abgespült, abgetropft

12 Pastetli

1. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen.

2. Speck in derselben Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Wein dazugießen, aufkochen, auf ca. 3 dl einkochen. Hitze reduzieren, Rosmarin und alle Zutaten bis und mit Tomatenpüree begeben, Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca. 2 Std. schmoren. Rosmarin und besteckte Zwiebel herausnehmen.

3. Speck ohne Fett in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Champignons und Silberzwiebeln begeben, ca. 10 Min. knapp weich dämpfen.

4. Pastetli mit dem Boef Bourguignon anrichten, Speckmischung darauf verteilen.

Portion: 902 kcal, F 42 g, Kh 56 g, E 58 g

Kalbsvoressen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Schmoren: ca. 1¼ Std.

800 g Kalbsvoressen (z. B. Schulter)

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Mehl

1 EL Bratbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 dl Weisswein

3 dl Kalbsfond

1 EL Maizena

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

12 Pastetli

1 dl Vollrahm

1. Fleisch würzen, im Mehl wenden. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, wenig Bratbutter begeben.

2. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Wein dazugießen, zur Hälfte einkochen. Fond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1¼ Std. schmoren.

3. Maizena mit Rahm anrühren, unter Rühren zum Voressen giessen, ca. 5 Min. köcheln, würzen, mit den Pastetli anrichten. Rahm knapp steif schlagen, auf dem Fleisch verteilen.

Portion: 1006 kcal, F 61 g, Kh 57 g, E 48 g



Bild: Boef Bourguignon

Rotes Crevettencurry

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 2½ dl Kokosmilch
- 1½ dl Gemüsebouillon
- 2 EL rote Currypaste
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Rohrzucker
- 1 Limette, heiss abgespült,
trocken getupft, abgeriebene Schale
und Saft
- 2 cm Ingwer, in Scheibchen
- 500 g geschälte rohe Riesencrevetten-
Schwänze
- 250 g Cherry-Tomaten, in Vierteln
- 12 Pastetli
- 2 EL Koriander, fein geschnitten

1. Kokosmilch und Bouillon aufkochen, Hitze reduzieren. Currypaste und alle Zutaten bis und mit Ingwer begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Ingwer entfernen.

2. Crevetten und Tomaten begeben, bei kleiner Hitze ca. 4 Min. köcheln. Pastetli mit dem Curry anrichten, Koriander darüberstreuen.

Portion: 682 kcal, F 38 g, Kh 58 g, E 25 g

Lachspastetli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

- 1 EL Bratbutter
- 400 g Lachsfilet (MSC), in ca. 1½ cm
grossen Würfeln
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 400 g Stangensellerie mit dem Kraut,
in Scheibchen
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1½ dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- 12 Pastetli
- ½ Bund Dill, zerzupft

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Lachswürfel ca. 2 Min. rührbraten, herausnehmen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, Schalotte und Sellerie bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dämpfen, würzen.

2. Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Rahm flaumig schlagen, daruntermischen. Fisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Pastetli mit dem Lachs anrichten, Dill darüberstreuen.

Portion: 887 kcal, F 61 g, Kh 52 g, E 27 g



Bild: Rotes Crevettencurry

VEGETARISCH

Gemüse-Stroganow

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

-
- Öl zum Rührbraten
 - 500 g Austernpilze**, in Stücken
 - 1 Zwiebel**, fein gehackt
 - 4 Cornichons**, in Scheibchen
 - je 1 rote und gelbe Peperoni**, in feinen Streifen
 - 2 TL Edelsüss-Paprika**
 - $\frac{1}{4}$ TL Salz
 - wenig Pfeffer
-
- 200 g saurer Halbrahm**
 - 1 dl Gemüsebouillon**
 - 200 g Paneer**, in ca. 1 cm grossen Würfeln
 - 12 Pastetli**
 - 2 EL Petersilie**, zerzupft
-

1. Öl im Wok oder in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze portionenweise ca. 3 Min. rührbraten, Hitze reduzieren.

2. Zwiebel, Cornichons und Peperoni ca. 5 Min. mitdämpfen, würzen.

3. Rahm und Bouillon dazugiessen, Paneer begeben, nur noch heiss werden lassen. Pastetli mit dem Stroganow anrichten, Petersilie darüberstreuen.

Portion: 772 kcal, F 48 g, Kh 58 g, E 25 g

Pastetli Carbonara

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

-
- Öl zum Anbraten
 - 200 g geräucherter Tofu**, längs halbiert, in ca. 5 mm dicken Scheiben
 - 2 Zwiebeln**, in feinen Streifen
 - 500 g Zucchini**, längs mit dem Sparschäler Streifen abgeschält
-
- 2 dl Rahm**
 - 3 frische Eier**
 - 100 g geriebener Parmesan**
 - wenig Muskat
 - $\frac{1}{4}$ TL Salz
 - wenig Pfeffer
 - 12 Pastetli**
 - geriebener Parmesan**, nach Belieben
-

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tofu beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, wenig Öl begeben.

2. Zwiebeln andämpfen, Zucchini begeben, zugeeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. mitdämpfen. Tofu wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, Hitze reduzieren.

3. Rahm und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, über die Zucchini giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort mit den Pastetli servieren. Käse dazu servieren.

Portion: 918 kcal, F 62 g, Kh 57 g, E 30 g



Bild: Gemüse-Stroganow

VEGETARISCH

Gemüse-Involtini

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 10 Min.

-
- 2 **Auberginen** (ca. 650 g), längs in ca. 5 mm dicken Scheiben
 - 3 EL **Olivenöl**
 - ½ TL **Salz**
 - wenig **Pfeffer**
-
- 1 **Glas getrocknete Tomaten in Öl** (ca. 280 g), abgetropft, in feinen Streifen
 - 100 g **Ricotta**
 - 50 g **Pinienerkerne**, grob gehackt
 - 2 EL **Majoran**, fein geschnitten
-
- 3 EL **Aceto balsamico**
 - 4 EL **Olivenöl**
 - 1 EL **Wasser**
 - 2 EL **Majoran**, fein geschnitten
 - 1 **rote Zwiebel**, fein gehackt
 - 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
 - Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
 - 12 **Pastetli**
-

1. Auberginen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, beidseitig mit Öl bestreichen, würzen.
2. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Auberginenscheiben herausnehmen, etwas abkühlen.
3. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Majoran mischen. Füllung auf die Auberginenscheiben verteilen, aufrollen, auf eine Platte legen.
4. Aceto und alle Zutaten bis und mit Knoblauch gut verrühren, würzen. Pastetli mit den Involtini anrichten, Sauce darüberträufeln.

Portion: 890 kcal, F 60 g, Kh 66 g, E 17 g

Kürbis-Pilz-Ragout

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

-
- 1 EL **Olivenöl**
 - 500 g **Kürbis** (z. B. Butternut), in ca. 1½ cm grossen Würfeln
 - 250 g **Champignons**, in Sechsteln
 - 1 **Bundzwiebel mit dem Grün**, Zwiebel fein gehackt, Grün in Ringen
-
- 2 dl **Gemüsebouillon**
 - 2 dl **Saucen-Halbrahm**
 - 1 **Bund Schnittlauch**, fein geschnitten
 - 12 **Pastetli**
-

1. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Kürbis, Champignons und Zwiebel ca. 2 Min rührbraten.
2. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugiesen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. Schnittlauch daruntermischen. Pastetli mit dem Pilzragout anrichten.

Portion: 682 kcal, F 43 g, Kh 58 g, E 12 g



Bild: Gemüse-Involtini

DESSERT

Kaffeemousse

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

100 g Mocca-Schokolade, zerbröckelt

2 EL Grappa oder Wasser

1 EL starker Kaffee (z.B. Ristretto)

2 dl Vollrahm

12 Pastetli

1. Schokolade, Grappa und Kaffee in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Herausnehmen, ca. 15 Min. auskühlen.

2. Rahm knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Schokolade ziehen. Mousse zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

3. Pastetli mit der Mousse füllen.

Portion: 782 kcal, F 53 g, Kh 63 g, E 9 g

Ananas-Dattel-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

1 Ananas (ca. 1 kg), geschält, geviertelt, Strunk entfernt, in Scheibchen

2 EL Zucker

3 EL Wasser

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

1 Prise Salz

100 g entsteinte Datteln, in Ringen

12 Pastetli

Ananas mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min.

knapp weich köcheln. Vanillestängel entfernen.

Datteln daruntermischen, zugedeckt auskühlen.

Pastetli mit dem Salat anrichten.

Portion: 624 kcal, F 27 g, Kh 85 g, E 7 g

