

Lozärner Chögelipaschtetli

Fylgte tarteletter fra Schweiz

Elias Heigold, trompetist, Sønderborg

Elias er født og opvokset i Luzern i Schweiz, hvor også denne ret stammer fra. Han er flyttet til Danmark i 2012 og bor med Susanne og børnene i Sønderborg. Han er trompetist i Sønderjyllands Symfoniorkester.

Ingredienser til 4-5 personer

250 g kalvekød

250 g svinekød

500 g kødboller

2 dl hvidvin

1 løg

1 æble

4 spsk. smør

200 g svampe (gerne blandet)

2 spsk. persille, finhakket

3 spsk. mel

4,5 dl bouillon

1,5 dl fløde

60 g rosiner

2 spsk. frugtbrændevin

ca. 15 tarteletter

Tip

Kødbollerne må ikke være for store. Hvis du bruger købekødboller, så vælg de økologiske, de har den rigtige størrelse.

Tilberedning (ca. 30 minutter)

1. Udblød rosinerne i 2 spsk. frugtbrændevin og 2 spsk. varmt vand indtil væsken er absorberet (det tager et par timer).
2. Skær kødet i små tern og steg let i lidt varm olie i en gryde. Hak løget fint og tilsæt det. Tilsæt ½ dl hvidvin. Riv og tilsæt æblet. Lad det simre, indtil væsken er kogt ind.
3. Rengør svampene, skær dem i små stykker og steg dem i 1 spsk. smør, krydr med friskkværnet peber og tilsæt hakket persille.
4. Smelt 3 spsk. smør i en gryde. Tilsæt derefter 3 spsk. mel og lad det koge ved svag varme uden at det tager farve. Tilsæt bouillon, 1,5 dl hvidvin og fløden, og kog op under konstant omrøring. Lad det simre i ca. 10 minutter. Tilsæt derefter rosinerne, kødet og svampene og smag til med salt, peber og revet muskatnød.
5. Varm tarteletterne med åbningen nedad i en ovn, der er forvarmet til 200 grader i 5-7 minutter.
6. Anret tarteletter på en tallerken og fyld dem generøst med saucen. Pynt med hakket persille. Kogte gulerødder passer meget godt til tarteletterne.