

Brätchügeli mit Reis und Salat (Pfadi Eschenbach)

von Ralph v/o Timido

Mengen für 10 Personen

Quelle: Delphin

1.23 kg Brätchügeli	Dosen à 410g - Bell Brätchügeli (Coop) evtl. mit Pfeffer/Muskatnuss nachwürzen
1.25 kg Langkornreis	Trockenreis (Coop Prix Garantie / 1 Sack à 2kg und 2.30Fr.)
160 g Erbsli und Rüebl	Prix Garantie Dose 2x à je 540g für 3.40 Fr.
20 g Schnittlauch	fein hacken und in Sauce/Brätchügeli geben, wenn erhitzt kaufbar als Bund
5 dl Milch	Die Dosen mit Milch ausspülen und Saucenreste in nächste Dose spülen bis zu dick. Dann von vorne.
800 g Eisbergsalat	2 Köpfe kaufen pro 10 Pers.
50 g Reibkäse	über Salat streuen Prix Garantie Grattugiato
3 dl Salatsauce	Prix Garantie
100 g Broccoli	Broccoli für Vegi zusätzlich zubereiten

ev. Für Vegi einen Teil Reis abzweigen und diesen nochmals in Bratpfanne leicht andüsten, buttern und nachwürzen
ev. Chinesisch

Wasserbad Töpfe aufbauen und die Brätchügeli Dosen öffnen und reinkippen. Leere Dosen mit der Milch spülen,
reinkippen. Schnittlauch zugeben und mit Muskatnuss, weissem Pfeffer abschmecken. Zeit: Die Sauce braucht mind.
2 Stunden bis sie heiss ist durch Wasserbad.

Reis: In leichter Gemüsebouillon kochen bis gerade noch Biss. Zeit: jeder Durchgang eine halbe Stunde.

Ersbli&Rüebl: einfach zum heissen Reis geben, nach 1. Durchgang