



Bratchügeli mit Rüebli + Erbsen und Reis von flo8h9

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201403_18/pastetli-mit-braetkuegeli/

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN221220_0026A-40-de?ps=10

1.5 Liter Wasser	
2.0 TL Salz	
625 g Langkornreis	Wasser aufkochen, salzen. Reis unter Rühren begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat und al dente ist. Reis mit einer Gabel mischen, anrichten. Tipp: 1 EL Butter unter den gekochten Reis mischen, so bekommt er noch etwas Glanz und ein feines Butteraroma.
2.5 Stück Zwiebeln	
125 g Butter	
3.0 Stück Rüebli	
7.5 EL Mehl	
2.5 dl Weisswein	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
3.75 dl Rahm	
1.5 kg Brätchügeli	
60 g Schnittlauch	Füllung: Zwiebel in der Butter andämpfen. Rüebli mitdämpfen. Mehl mitdünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei regelmässig rühren. Rahm beifügen, würzen. Brätchügeli zufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.
15 Stück Pastetli	Pastetli 5-10 Minuten in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens erhitzen. Pastetli auf vorgewärmte Teller stellen, Füllung hineingeben, garnieren.