

Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüebli / Reis

von Barbara Zimmermann

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Basmatireis	
1.2 Liter Milch	
1.2 Liter Wasser	
150 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
120 g Butter	schmelzen
6.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
240 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2.4 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
1.5 kg Pilze	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
18 Stück Zwiebeln	
1.5 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
22.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
45 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!