

Pastetli mit Brätchügeli und Gemüsereis

von Luc Fankhauser

Mengen für 10 Personen

4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
15 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken
800 g Langkornreis	kochen
300 g Rüebli	
200 g Lauch	
1.0 Stück Pepperoni	
300 g Zucchetti (g)	Gemüse fein schneiden, in Olivenöl anbraten (der festigkeit nach), würzen, Reis begeben

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!