

Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Oregano, Petersilie, Thymian, Pfeffer

225 g Butter	in Pfanne geben
1.35 cl Zitronensaft	beträufeln
9.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
450 g Zwiebel	schneiden, zugeben
4.5 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.13 Liter Rahm	verfeinern
22.5 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2.25 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
33.8 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
67.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!