Pastetli mit Reis

von André Marty

Mengen für 10 Personen

10 Stück Pastetli	Aufwärmen nach Anleitung
50 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
750 g Frische Champignons	Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter in einem hohen Topf andünsten. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mitdünsten.
800 g Brätchügeli	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Halbrahm	
20 g Maizena	Die Klößchen (Brätkügeli) in etwas Butter oder Öl in einer Bratpfanne anbraten. Wenn sie leicht gebräunt sind, zu den Pilzen geben. Mit Apfelessig und Bouillon ablöschen. Köcheln lassen (vielleicht 15 Min.), Rahm zugeben, aufkochen. Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren zugeben (wie viel, hängt davon ab, wie dick man die Sauce möchte). Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
300 g Wildreis	als Beilage
200 g Erbsli und Rüebli	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*