

Pastetli mit Reis

von André Marty

Mengen für 20 Personen

20 Stück Pastetli	Aufwärmen nach Anleitung
100 g Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Frische Champignons	Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter in einem hohen Topf andünsten. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mitdünsten.
1.6 kg Brätchügeli	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 Liter Halbrahm	
40 g Maizena	Die Klößchen (Brätchügeli) 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.
600 g Wildreis	als Beilage
400 g Erbsli und Rüeblli	