

Pastetli mit Reis

von André Marty

Mengen für 58 Personen

58 Stück Pastetli	Aufwärmen nach Anleitung
290 g Zwiebeln	
5.8 Stück Knoblauchzehen	
4.35 kg Frische Champignons	Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Butter in einem hohen Topf andünsten. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mitdünsten.
4.64 kg Brätchügeli	
2.9 Liter Bouillon (flüssig)	
2.9 Liter Halbrahm	
116 g Maisstärke/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.
1.74 kg Wildreis	als Beilage
1.16 kg Erbsli und Rüepli	