

Pastetli (Vegi & Fleisch) von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Basmatireis	
4.0 dl Wasser	
50 g Boullion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
4.0 Liter Rahm	
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen
	Masse auf zwei Saucen aufteilen (Vegi & Fleisch)
2.0 dl Weisswein	
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
200 g Tofu	
100 g Zwiebel	Andünsten
3.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Zwiebel	
500 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
7.0 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!