

Pastetli (Vegi & Fleisch) wookie

von Miguel Angel Martinez

Mengen für 70 Personen

7.0 kg Basmatireis	
2.8 Liter Wasser	
350 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
28 Liter Rahm	
560 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen
	Masse auf zwei Saucen aufteilen (Vegi & Fleisch)
140 Stück Pastetli	
1.4 Liter Weisswein	
5.6 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
1.4 kg Tofu	
700 g Zwiebel	Andünsten
21 Stück Knoblauchzehen	
700 g Zwiebel	
3.5 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
49 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!