

Pilzpfanne-Pastetli und Reis, Erbsen von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

10 Stück Pastetli
1.0 kg Pilze
100 g Zwiebel
100 g Butter
100 g Mehl
3.75 dl Weisswein
1.0 Liter Bouillon (flüssig) kalt
3.75 dl Rahm
100 g Schnittlauch

- Füllung: Zwiebel und Pilze in der Butter anbraten. Mehl mitdünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei regelmässig rühren. Rahm beifügen, würzen. Brätkügeli zufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.
- Reis ca. im Verhältnis 1:2 (z.B. eine Tasse Reis, zwei Tassen Wasser)
- Erbsen mit etwas Wasser aufkochen