

Reis mit Fleischkügelchen, Erbsen und Rüeblen von Patricia

Krummenacher

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Oregano, Petersilie

| | |
|--------------------------|--|
| 4.0 dl Milch | |
| 4.0 dl Wasser | |
| 50 g Bouillion | Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen. |
| 40 g Butter | schmelzen |
| 2.0 g Muskatnuss | Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken. |
| 80 g Mehl | in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen. |
| 800 g Brätchügeli | in die Sauce geben und ziehen lassen. |
| 50 g Butter | in Pfanne geben |
| 3.0 ml Zitronensaft | beträufeln |
| 2.0 kg Pilze | waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen |
| 100 g Zwiebel | schneiden, zugeben |
| * 5 g Salz | würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen |
| 2.5 dl Rahm | verfeinern |
| 5.0 g Maisstärke/Maizena | mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen |
| 500 g Erbsen | Nach Packungsbeilage zubereiten |
| 7.5 Stück Rüeblen | schälen, schneiden, mit den Erbsen zusammen weich kochen |
| 650 g Langkornreis | |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g