

Reis mit Fleischkügelchen, Erbsen und Rüeblen von Patricia

Krummenacher

Mengen für 29 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Thymian, Oregano

1.16 Liter Milch	
1.16 Liter Wasser	
145 g Boullion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
116 g Butter	schmelzen
5.8 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
232 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2.32 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
145 g Butter	in Pfanne geben
8.7 ml Zitronensaft	beträufeln
5.8 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
290 g Zwiebel	schneiden, zugeben
2.9 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
7.25 dl Rahm	verfeinern
14.5 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
1.45 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
21.8 Stück Rüeblen	schälen, schneiden, mit den Erbsen zusammen weich kochen
1.88 kg Langkornreis	