

Reis mit Fleischkügelchen, Erbsen und Rüeblen von Patricia

Krummenacher

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Petersilie

1.6 Liter Milch	
1.6 Liter Wasser	
200 g Boullion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
160 g Butter	schmelzen
8.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
320 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.2 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
200 g Butter	in Pfanne geben
1.2 cl Zitronensaft	beträufeln
8.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
400 g Zwiebel	schneiden, zugeben
4.0 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.0 Liter Rahm	verfeinern
20 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
30 Stück Rüeblen	schälen, schneiden, mit den Erbsen zusammen weich kochen
2.6 kg Langkornreis	