

Reis mit Fleischkügelchen, Erbsen und Rüeblen von Patricia

Krummenacher

Mengen für 41 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Thymian, Oregano

1.64 Liter Milch	
1.64 Liter Wasser	
205 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
164 g Butter	schmelzen
8.2 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
328 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.28 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
205 g Butter	in Pfanne geben
1.23 cl Zitronensaft	beträufeln
8.2 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
410 g Zwiebel	schneiden, zugeben
4.1 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.02 Liter Rahm	verfeinern
20.5 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2.05 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
30.8 Stück Rüeblen	schälen, schneiden, mit den Erbsen zusammen weich kochen
2.66 kg Langkornreis	