Reis mit Klöpfer, Erbsli und Rüebli von gelöschter Benutzer

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	in grosser Pfanne schmelzen
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
1.0 Liter Wasser	ablöschen
200 g Bratensauce	Bratensauce von Knorr! ins Wasser rühren
5.0 Stück Cervelat	Würfeln, kurz anbraten und in Sauce geben
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
400 g Langkornreis	nach Anleitung kochen
750 g Erbsli und Rüebli	In einer Pfanne erwärmen mit etwas Bouillon