Reis mit Klöpfer, Erbsli und Rüebli von gelöschter Benutzer

Mengen für 40 Personen

300 g Butter	in grosser Pfanne schmelzen
4.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden, andünsten
4.0 Liter Wasser	ablöschen
800 g Bratensauce	Bratensauce von Knorr! ins Wasser rühren
20 Stück Cervelat	Würfeln, kurz anbraten und in Sauce geben
20 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.6 kg Langkornreis	nach Anleitung kochen
3.0 kg Erbsli und Rüebli	In einer Pfanne erwärmen mit etwas Bouillon