

# Kügel-Pastetli und Reis, Erbsen

von Luzi Aregger

Mengen für 31 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.65 kg Brätchügeli

31 Stück Pastetli

310 g Zwiebel

310 g Butter

465 g Sauce Idéale / Béchamel  
(Knorr)

77.5 g Schnittlauch

- Füllung: Zwiebel in der Butter andämpfen. Rüepli mitdämpfen. Mehl mitdünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei regelmässig rühren. Rahm beifügen, würzen. Brätkügel zuzufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.
- Reis ca. im Verhältnis 1:2 (z.B. eine Tasse Reis, zwei Tassen Wasser)
- Erbsen mit etwas Wasser aufkochen