

Kügel-Pastetli und Reis, Erbsen

von Luzi Aregger

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

13.5 kg Brätchügel

90 Stück Pastetli

900 g Zwiebel

900 g Butter

1.35 kg Sauce Idéale / Béchamel
(Knorr)

225 g Schnittlauch

- Füllung: Zwiebel in der Butter andämpfen. Rüebli 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 zufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.
- Reis ca. im Verhältnis 1:2 (z.B. eine Tasse Reis, zwei Tassen Wasser)
- Erbsen mit etwas Wasser aufkochen