

Kügel-Pastetli und Reis, Erbsen

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.5 kg Brätchügel

10 Stück Pastetli

100 g Zwiebel

100 g Butter

150 g Sauce Idéale / Béchamel
(Knorr)

25 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. Brätchügel 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