

# Pastetli mit Brätchügeli

von Leonie Heiner

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

2.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt
125 g Butter	zum dämpfen
3.0 Stück Rüebli	geschält, klein gewürfelt
7.5 EL Mehl	
2.5 dl Weisswein	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	kalt
3.75 dl Rahm	
1.5 kg Brätchügeli	
2.5 Bund Peterli	
20 Stück Pastetli	
600 g Jasminreis	

1.

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. Brätchügeli zufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.