

Pastetli mit Brätchügeli

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

2.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
90 g Butter	zum dämpfen
3.0 Stück Rüebli	geschält, klein gewürfelt
5.5 EL Mehl	
1.8 dl Weisswein	oder alkoholfreier Apfelwein
7.5 dl Bouillon (flüssig)	kalt
3.0 dl Rahm	
900 g Brätchügeli	
2.0 Bund Peterli	
20 Stück Pastetli	
600 g Jasminreis	
1.0 kg Rüebli	
1.0 kg Erbsen	

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.