

# Pastetli mit Brätchügeli

von Leonie Heiner

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.

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.