

# Pastetli mit Brätchügeli

von Leonie Heiner

Mengen für 50 Personen

Quelle: Swissmilk

10 Stück Zwiebeln	fein gehackt
450 g Butter	zum dämpfen
15 Stück Rüebli	geschält, klein gewürfelt
27.5 EL Mehl	
9.0 dl Weisswein	oder alkoholfreier Apfelwein
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	kalt
1.5 Liter Rahm	
4.5 kg Brätchügeli	
10 Bund Peterli	
100 Stück Pastetli	
3 kg 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.