

# Pastetli mit Brätchügeli

von Leonie Heiner

Mengen für 95 Personen

Quelle: Swissmilk

19 Stück Zwiebeln	fein gehackt
855 g Butter	zum dämpfen
28.5 Stück Rüebli	geschält, klein gewürfelt
52.3 EL Mehl	
1.71 Liter Weisswein	oder alkoholfreier Apfelwein
7.13 Liter Bouillon (flüssig)	kalt
2.85 Liter Rahm	
8.55 kg Brätchügeli	
19 Bund Peterli	
190 Stück Pastetli	
5.7 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.