Pastetli mit Brätchügeli von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

108 Stück Pastetli	
5.4 kg Brätchügeli	
21.6 g Maisstärke/Maizena	g=TL
13.5 Stück Zitronen	
13.5 Stück Zwiebeln	
13.5 EL Butter	
40.5 g Fleischboullion	g=dl
2.7 Liter Vollrahm	

Zwiebeln klein schneiden und in der warmen Butter andämpfen. Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln.

Von der Zitrone 1/2 Schale dazureiben. 2 EL Zitronensaft auspressen, mit Maizena verrühren, mit den Brätkügeli in die Sauce geben, ca. 5 Min. köcheln

Pastetli nach Angabe auf der Verpackung zubereiten. Petersilie fein schneiden, in die Sauce geben, in die Pastetli verteilen.