

Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüeblli / Reis

von Barbara Zimmermann

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Basmatireis	
4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
500 g Pilze	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
6.0 Stück Zwiebeln	
500 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
7.5 Stück Rüeblli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
15 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!