

Pastetli mit Brätchügeli, Erbsen und Rüeblli / Reis

von Barbara Zimmermann

Mengen für 45 Personen

4.5 kg Basmatireis	
1.8 Liter Milch	
1.8 Liter Wasser	
225 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
180 g Butter	schmelzen
9.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
360 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.6 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
2.25 kg Pilze	
13.5 Stück Knoblauchzehen	
27 Stück Zwiebeln	
2.25 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
33.8 Stück Rüeblli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
67.5 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!