

Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Petersilie

150 g Butter	in Pfanne geben
9.0 ml Zitronensaft	beträufeln
6.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
300 g Zwiebel	schneiden, zugeben
3.0 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
7.5 dl Rahm	verfeinern
15 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
1.5 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
22.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
45 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!