

Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Petersilie

180 g Butter	in Pfanne geben
1.08 cl Zitronensaft	beträufeln
7.2 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
360 g Zwiebel	schneiden, zugeben
3.6 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
9.0 dl Rahm	verfeinern
18 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
1.8 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
27 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
54 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!