Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Rüebli von salida

Mengen für 70 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Pfeffer, Petersilie

350 g Butter	in Pfanne geben
2.1 cl Zitronensaft	beträufeln
14 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
700 g Zwiebel	schneiden, zugeben
7.0 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.75 Liter Rahm	verfeinern
35 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
3.5 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
52.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
105 Stück Pastetli	im vorgeheizten Backofen ausbacken

Pastetli erst am Tisch mit Sauce füllen!