

Pilzpfanne-Pastetli und Reis, Erbsen von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 Stück Pastetli
1.0 kg Pilze
100 g Zwiebel
100 g Butter
50 g Mehl
50 g Butter
2.5 dl Weisswein
5.0 dl Rahm
700 g Erbsen
6.25 dl Bouillon (flüssig)
1.0 kg Rüebl
1.0 kg Langkornreis

- Füllung: Zwiebel und Pilze in der Butter anbraten. Mehl mitdünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei regelmässig rühren. Rahm beifügen, würzen. Brätkügeli zufügen, heiss werden lassen. Schnittlauch daruntermischen.

- Reis ca. im Verhältnis 1:2 (z.B. eine Tasse Reis, zwei Tassen Wasser)

- Erbsen mit etwas Wasser aufkochen