

Pilzpfanne-Pastetli und Reis, Erbsen von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

15 Stück Pastetli
1.0 kg Pilze
100 g Zwiebel
100 g Butter
50 g Mehl
50 g Butter
1.25 dl Weisswein
6.25 dl Bouillon (flüssig)
5.0 dl Rahm
700 g Erbsen
1.0 kg Rüebli
1.0 kg Langkornreis

Für die weiße Sauce die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen und das Mehl dazugeben. Mit dem Schwingbesen verrühren. Vorsicht, Mehl darf nicht dunkel werden. Weißwein dazugeben und sofort umrühren. Dann Brühe dazugeben. Kurz aufkochen und anschließend ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

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