Reis mit Fleischkügeli, Erbsen und Rüebli von Patricia Krummenacher

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Petersilie, Thymian

4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
800 g Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
50 g Butter	in Pfanne geben
3.0 ml Zitronensaft	beträufeln
2.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
100 g Zwiebel	schneiden, zugeben
* 5 g Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
2.5 dl Rahm	verfeinern
5.0 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
500 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
7.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
650 g Langkornreis	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*