

# Reis mit Fleischkügeli, Erbsen und Rüeibli von Patricia

Krummenacher

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Petersilie, Thymian, Pfeffer, Oregano

|                      |  |
|----------------------|--|
| 1.0 Liter Milch      |  |
| 1.0 Liter Wasser     |  |
| 125 g Bouillion      | Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.                                       |
| 100 g Butter         | schmelzen  |
| 5.0 g Muskatnuss     | Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.                              |
| 200 g Mehl           | in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen. |
| 2 kg Brätchügeli     | in die Sauce geben und ziehen lassen.  |
| 125 g Butter         | in Pfanne geben  |
| 7.5 ml Zitronensaft  | beträufeln   |
| 5.0 kg Pilze         | waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen                  |
| 250 g Zwiebel        | schneiden, zugeben   |
| 2.5 TL Salz          | würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen                                      |
| 6.25 dl Rahm         | verfeinern   |
| 12.5 g Maizena       | mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen                               |
| 1.25 kg Erbsen       | Nach Packungsbeilage zubereiten  |
| 18.8 Stück Rüeibli   | schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen                                   |
| 1.63 kg Langkornreis |  |