Reis mit Fleischkügeli, Erbsen und Rüebli von Patricia Krummenacher

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Thymian, Oregano

1.0 Liter Milch	
1.0 Liter Wasser	
125 g Bouillion	Boullion 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-Boulliongemisch 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 Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
1.25 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
18.8 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
1.63 kg Langkornreis	