

# Reis mit Fleischkügeli, Erbsen und Rüeblli von Patricia

Krummenacher

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Oregano, Thymian

1.44 Liter Milch	
1.44 Liter Wasser	
180 g Bouillion	Bouillion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
144 g Butter	schmelzen
7.2 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
288 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bouilliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
2.88 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
180 g Butter	in Pfanne geben
1.08 cl Zitronensaft	beträufeln
7.2 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
360 g Zwiebel	schneiden, zugeben
3.6 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
9.0 dl Rahm	verfeinern
18 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
1.8 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
27 Stück Rüeblli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
2.34 kg Langkornreis	