Reis mit Fleischkügeli, Erbsen und Rüebli von Patricia Krummenacher

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Thymian, Petersilie, Oregano, Pfeffer

1.8 Liter Milch	
1.8 Liter Wasser	
225 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
180 g Butter	schmelzen
9.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
360 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
3.6 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
225 g Butter	in Pfanne geben
1.35 cl Zitronensaft	beträufeln
9.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
450 g Zwiebel	schneiden, zugeben
4.5 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.13 Liter Rahm	verfeinern
22.5 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2.25 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
33.8 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
2.92 kg Langkornreis	