

# Reis mit Fleischkügelchen, Erbsen und Rüeblen von Patricia

Krummenacher

Mengen für 51 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Thymian, Petersilie

2.04 Liter Milch	
2.04 Liter Wasser	
255 g Boullion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
204 g Butter	schmelzen
10.2 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
408 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
4.08 kg Brätchügeli	in die Sauce geben und ziehen lassen.
255 g Butter	in Pfanne geben
1.53 cl Zitronensaft	beträufeln
10.2 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
510 g Zwiebel	schneiden, zugeben
5.1 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
1.27 Liter Rahm	verfeinern
25.5 g Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
2.55 kg Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
38.3 Stück Rüeblen	schälen, schneiden, mit den Erbsen zusammen weich kochen
3.32 kg Langkornreis	