Reis mit Linsen Erbsen und Rüebli von Patrick Niederberger

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Petersilie, Oregano

7.2 dl Milch	
7.2 dl Wasser	
90 g Bouillion	Boullion mit Wasser anmachen und mit Milch mischen.
72 g Butter	schmelzen
3.6 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken.
144 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Boulliongemisch ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen.
1.44 kg Tofu	in die Sauce geben und ziehen lassen.
90 g Butter	in Pfanne geben
5.4 ml Zitronensaft	beträufeln
3.6 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
180 g Zwiebel	schneiden, zugeben
1.8 TL Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
4.5 dl Rahm	verfeinern
9.0 g Maisstärke/Maizena	mit wenig Wasser anrühren, zu Pilzen geben, aufkochen lassen
900 g Erbsen	Nach Packungsbeilage zubereiten
13.5 Stück Rüebli	schälen, schneiden, mit den Erbsli zusammen weich kochen
1.17 kg Langkornreis	