

Chanterelle-Pilz-Suppe von navajo

Mengen für 33 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

413 g Butter	in Pfanne erhitzen
6.6 Stück Zwiebeln	beigeben
198 g Steinpilze	bürsten, schneiden, beigeben, dünsten
1.98 kg Frische Champignons	bürsten, schneiden, beigeben, dünsten
13.2 Liter Bouillon (flüssig)	
2.31 Liter Weisswein	ablöschen
2.31 Liter Halbrahm	nach und nach zugeben, unter rühre aufkochen