

# Omelette mit Pilzrahmsauce von Cheeky

Mengen für 10 Personen

750 g Frische Champignons	Pilzrahmsauce: Pilze rüsten, Sandrückstände entfernen. Pilze in Streifen schneiden, Knoblauch pressen und im Öl bei kleiner Hitze kurz dünsten. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Mehl bestäuben. Bouillon und dazugiessen. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen und die Sauce ca. 3 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
75 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 dl Halbrahm	
1.0 Prise Salz	Je nach Geschmack.
1.0 g Pfeffer	Je nach Geschmack.
2.0 EL Mehl	
500 g Mehl	Omelette: Mehl, Eier, Milch, Butter und Salz in einen Messbecher geben. Mit dem Mixstab pürieren. Teig zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
10 Stück Eier	
1.0 Liter Milch	
125 g Butter	flüssig
1.25 TL Salz	