



Omeletten mit Pilzsauce

von Patrick Niederberger

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Streuwürze, Pfeffer

50 g Butter	
150 g Zwiebel	
800 g Frische Champignons	kurz mit Butter und Zwiebeln dünsten
3.0 dl Rotwein	ablöschen (Weisswein ist auch möglich) anschliessend mit Streuwürze, Bouillon, Pfeffer und Paprika würzen und ca 15 Minuten köcheln lassen
7.0 dl Halbrahm	beigeben und kurz aufkochen. Sauce fertig!