Omeletten mit Pilzsauce

von Patrick Niederberger

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Streuwürze, Paprika

100 g Butter	
300 g Zwiebel	
1.6 kg Frische Champignons	kurz mit Butter und Zwiebeln dünsten
6.0 dl Rotwein	ablöschen (Weisswein ist auch möglich) anschliessend mit Streuwürze, Bouillon, Pfeffer und Paprika würzen und ca 15 Minuten köcheln lassen
1.4 Liter Halbrahm	beigeben und kurz aufkochen. Sauce fertig!