

Pilzpastetli von Leonie Heiner

Mengen für 20 Personen

Quelle: Swissmilk

2.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.0 Stück Rüebli	klein gewürfelt
150 g Sellerie	fein gewürfelt
1.2 kg Pilze	
4.0 EL Mehl	
2.0 dl Weisswein	
2.0 dl Bouillon (flüssig)	
3.6 dl Halbrahm	saucen halbrahm
2.0 Bund Peterli	

Füllung: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse mitdämpfen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm dazugiessen, sämig einkochen, würzen. Die Hälfte des Schnittlauchs daruntermischen.