



## **Pilzrahmsauce** von Alina Bosshard

Mengen für 10 Personen

Sauce: Zwiebeln in Butter andämpfen. Pilze beifügen, mitdämpfen. Mit Bouillon und Saucenhalbrahm ablöschen, aufkochen, würzen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Kräuter beifügen, abschmecken.

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200611\\_36/gemueseroesti-mit-pilzrahmsauce/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200611_36/gemueseroesti-mit-pilzrahmsauce/)

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Paprika, Petersilie, Salz

---

2.5 Stück Zwiebeln

---

625 g Pilze

---

3.75 dl Bouillon (flüssig)

---

450 g Sauermilch \*Saucenhalbrahm

---

15 g Butter