



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/

Gewürze: Thymian, Salz, Paprika, Pfeffer, Petersilie

2.5 Stück Zwiebeln

625 g Pilze

3.75 dl Bouillon (flüssig)

450 g Sauermilch *Saucenhalbrahm

15 g Butter