



Pilzrahmsauce

von Linda Mauchle

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.0 Stück Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden und andünsten
1.0 kg Frische Champignons	waschen und in Stücke schneiden zu den andünsteten Zwiebeln dazugeben, rühren
3.0 dl Bouillon (flüssig)	Pilze und Zwiebeln damit ablöschen
5.0 dl Rahm	

Kann mit 2 fein geschnittenen Peperoni erweitert werden