

## Pilzsauce von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

625 g Pilze	gemischte Pilze, rüsten und halbieren / vierteln, je nach Grösse
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.5 cl Öl	Knoblauch in Öl kurz andünsten
15 g Thymian	klein hacken, zusammen mit Pilzen ca. 2' mitdünsten
20 g Mehl	alle mit Mehl bestäuben
6.25 dl Bouillon (flüssig)	
1.0 ml Zitronensaft	zusammen mit Bouillon über Pilze giessen, ca. 10' köcheln lassen.
2.5 dl Halbrahm	Rahm dazugiessen und die Sauce ca. 3 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.