

Pilzsauce von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

2.19 kg Pilze	gemischte Pilze, rüsten und halbieren / vierteln, je nach Grösse
10.5 Stück Knoblauchzehen	pressen
5.25 cl Öl	Knoblauch in Öl kurz andünsten
52.5 g Thymian	klein hacken, zusammen mit Pilzen ca. 2' mitdünsten
70 g Mehl	alle mit Mehl bestäuben
2.19 Liter Bouillon (flüssig)	
3.5 ml Zitronensaft	zusammen mit Bouillon über Pilze giessen, ca. 10' köcheln lassen.
8.75 dl Halbrahm	Rahm dazugiessen und die Sauce ca. 3 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.