

## Pilzsauce von schiggy

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

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