# Pilzsauce mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Adrian Münger

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 500 g Pilze | |
| 3.0 dl Halbrahm | Weisse Sauce |
| 4.0 dl Wasser | |
| 100 g Butter | |
| 40 g Maisstärke/Maizena | zusammen verrühren |
| 5.0 g Salz | |
| 1.0 g Muskatnuss | |
| 1.0 g Pfeffer | |
| 5 cl Weisswein | |
| 2.5 kg Kartoffeln mehligkochend | in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen. |
| 150 g Butter | |
| 5.0 dl Milch | Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen. |