Pilzsauce mit Kartoffelstock (selbstgemacht) von

Adrian Münger

Mengen für 15 Personen

750 g Pilze	
4.5 dl Halbrahm	Weisse Sauce
6.0 dl Wasser	
150 g Butter	
60 g Maisstärke/Maizena	zusammen verrühren
7.5 g Salz	
1.5 g Muskatnuss	
1.5 g Pfeffer	
7.5 cl Weisswein	
3.75 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
225 g Butter	
7.5 dl Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.