

Pilzsauce zu Teigwaren, Reis oder Kartoffeln von

Marcus Bosshard

Mengen für 40 Personen

Selber gemachte Pilzsauce mit leichtem Zitronengeschmack, mit frischen oder getrockneten Pilzen möglich.

| | |
|---------------------------|--|
| 1.2 Liter Olivenöl | Erhitzen |
| 800 g Zwiebel | Schälen, klein schneiden, zum Öl geben und leicht anbraten |
| 4.0 g Knoblauchzehen | klein schneiden und mit den Zwiebeln im Öl anbraten. |
| 2 kg Pilze | Waschen, vierteln, (Trockenpilze erst einweichen). Ins Öl geben und kurz erhitzen (möglichst mit Deckel). |
| 4.0 dl Weisswein | Pilze ablöschen Einkochen, bis der Alkohol verdampft ist. |
| 4.0 dl Bouillon (flüssig) | (kräftige Bouillon) Zu den Pilzen geben. |
| 4.0 g Pfeffer | Sauce würzen |
| 4.0 g Muskatnuss | Sauce vorsichtig würzen |
| 4.0 dl Vollrahm | Zu den Pilzen geben. |
| 8 dl Zitronensaft | Zur Sauce geben |
| 4.0 EL Mehl | Über die Pilze sieben und gut unterrühren, damit es nicht klumpt. Aufkochen, dann bindet es die Sauce (allenfalls Menge erhöhen). |