

Pilzschnitten von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: in Anlehnung an Militärkochbuch

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz, Paprika

100 g Zwiebel	fein schneiden
5 dl Öl	Zwiebeln andünsten
1.5 kg Frische Champignons	waschen und schneiden, ca. 3 Minuten mitdünsten
2.0 dl Weisswein	ablöschen, ca. 3 Minuten dämpfen
110 g Bratensauce	mit Wasser anrühren, in Pfanne geben, aufkochen lassen
3.0 dl Rahm	verfeinern, abschmecken
800 g Brot	schneiden
2.0 dl Öl	Brotscheiben rösten, mit Pilzsauce überdecken