

# Pilzschnitten von salida

Mengen für 28 Personen

Quelle: in Anlehnung an Militärkochbuch

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Petersilie, Salz, Pfeffer

280 g Zwiebel	fein schneiden
1.4 Liter Öl	Zwiebeln andünsten
4.2 kg Frische Champignons	waschen und schneiden, ca. 3 Minuten mitdünsten
5.6 dl Weisswein	ablöschen, ca. 3 Minuten dämpfen
308 g Bratensauce	mit Wasser anrühren, in Pfanne geben, aufkochen lassen
8.4 dl Rahm	verfeinern, abschmecken
2.24 kg Brot	schneiden
5.6 dl Öl	Brotscheiben rösten, mit Pilzsauce überdecken