

Pilzschnitten von Yves Rickli

Mengen für 14 Personen

Quelle: in Anlehnung an Militärkochbuch

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Salz, Petersilie, Pfeffer, Paprika

140 g Zwiebel	fein schneiden
7.0 cl Öl	Zwiebeln andünsten
2.1 kg Frische Champignons	waschen und schneiden, ca. 3 Minuten mitdünsten
2.8 dl Weisswein	ablöschen, ca. 3 Minuten dämpfen
154 kg Bratensauce	mit Wasser anrühren, in Pfanne geben, aufkochen lassen
4.2 dl Rahm	verfeinern, abschmecken
1.12 kg Brot	schneiden
2.8 dl Öl	Brotscheiben rösten, mit Pilzsauce überdecken