Sauce Funghi Mélange von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	schwach erhitzen
70 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren (Roux)
8.0 dl Milch	mit kalter Milch ablöschen
2.0 dl Vollrahm	dazurühren und zu einer knollenfreien Sauce verarbeiten. 30 min unter ständigen rühren kochen parallel dazu die untenstehenden Zutaten verarbeiten.
4.0 cl Öl	
50 g Zwiebeln	schneiden und andünsten
1.0 kg Pilze	dazugeben, mitdünsten
4.0 dl Weisswein	ablöschen, zugedeckt 3min dämpfen die (hoffentlich) helle Sauce von oben dazugeben