

Stocki mit Pilzsauce

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 10 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
25 g Mehl	darüberstreuen
6.5 dl Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
15 g Bouillion	
7.5 cl Rahm	
10 Portion Stocki	
50 g Butter	
6.6 dl Milch	Stocki nach Verpackung zubereiten
1.0 kg Frische Champignons	In viertel schneiden, ohne öl etwas andünsten
1.0 g Bratensauce	
1.0 Liter Rahm	Dazugeben und etwas köcheln lassen, dann abschmecken

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g