



Stocki mit Pilzsauce

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 30 Personen

2.25 dl Öl	erhitzen
7.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
75 g Mehl	darüberstreuen
1.95 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
45 g Bouillion	
2.25 dl Rahm	
30 Portion Stocki	
150 g Butter	
1.98 Liter Milch	Stocki nach Verpackung zubereiten
3.0 kg Frische Champignons	In viertel schneiden, ohne öl etwas andünsten
3.0 g Bratensauce	
3.0 Liter Rahm	Dazugeben und etwas köcheln lassen, dann abschmecken