

Veganes Pilzgeschnetzeltes von Lea Beutter

Mengen für 40 Personen

| | |
|--------------------------|--------------|
| 240 g Margarine | |
| 80 g Zwiebel | fein gehackt |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | gepresst |
| 1.0 kg Pilze | gestückelt |
| 20 g Salbeiblätter | |
| 12 TL Salz | |
| 2.4 Liter Rahm | VEGAN |
| 1.0 Liter Wasser | |

Margarine in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Pilze und Salbei begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. dämpfen, würzen. Rahm und Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. köcheln.