

Omelette mit Pilzrahmsauce von Cheeky

Mengen für 32 Personen

2.4 kg Frische Champignons	Pilzrahmsauce: Pilze rüsten, Sandrückstände entfernen. Pilze in Streifen schneiden, Knoblauch pressen und im Öl bei kleiner Hitze kurz dünsten. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Mehl bestäuben. Bouillon und dazugiessen. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen und die Sauce ca. 3 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	
6.4 Stück Knoblauchzehen	
240 Liter Bouillon (flüssig)	
9.6 dl Halbrahm	
3.2 Prise Salz	Je nach Geschmack.
3.2 g Pfeffer	Je nach Geschmack.
6.4 EL Mehl	
1.6 kg Mehl	Omelette: Mehl, Eier, Milch, Butter und Salz in einen Messbecher geben. Mit dem Mixstab pürieren. Teig zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
32 Stück Eier	
3.2 Liter Milch	
400 g Butter	flüssig
4.0 TL Salz	