

Omeletten mit Pilzsauce und Gonfi von Fürio

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Pfeffer, Streuwürze, Paprika

100 g Zucker	
200 g Konfitüre	
50 g Butter	
150 g Zwiebel	
800 g Frische Champignons	kurz mit Butter und Zwiebeln dünsten
3.0 dl Rotwein	ablöschen (Weisswein ist auch möglich) anschliessend mit Streuwürze, Bouillon, Pfeffer und Paprika würzen und ca 15 Minuten köcheln lassen
7.0 dl Halbrahm	beigeben und kurz aufkochen. Sauce fertig!
5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	
10 Stück Eier	
12.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
500 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen.
	In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.