



Penneplausch Pilzsauce

von Quirli

Mengen für 15 Personen

4.5 Stück Zwiebeln	
1.35 kg Pilze	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
1.5 cl Rapsöl	Etwas Öl zum anbraten
6.0 dl Weisswein	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
6.75 dl Halbrahm	
3.0 Bund Petersilie, frische	

Pilze je nach Grösse halbieren oder in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze portionenweise je ca. 5 Min. braten. Herausnehmen, salzen, beiseite stellen. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen. Pilze wieder begeben.

Wein dazugiessen, zur Hälfte einkochen. Bouillon und Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln. Peterli fein schneiden, dazustellen.

Couper les champignons en deux ou en tranches, selon grosseur. Peler l'oignon et l'ail, hacher finement les deux. Bien faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les champignons par portions, env. 5 minutes. Retirer, saler, réserver. Baisser le feu, faire revenir l'oignon et l'ail env. 1 min dans la poêle. Remettre les champignons.

Mouiller avec le vin, faire réduire de moitié. Verser le bouillon et la demi-crème à sauce, laisser bouillonner env. 10 minutes. Ciseler la ciboulette, parsemer.