



Pilzrahm Sauce von lilifee

Mengen für 10 Personen

Champignons in Scheiben schneiden, Steinpilze einweichen. Zwiebeln in feine Stücke geschnitten dünsten. Pilze hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Halbrahm hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln. Bratensauce gemäss Packung vorbereiten und hinzufügen. 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

2.0 Stück Zwiebeln	In feine Stücke geschnitten
750 g Frische Champignons	
50 g Steinpilze	getrocknete Pilze einweichen, Wasser zur Seite stellen
1.0 dl Rotwein	
5.0 dl Halbrahm	
0.00 kg Bratensauce	M-Budget vegan pulver