

## Zutaten Champignonsauce:

- Champignons, Weiß, (Kiste 3 Kg)
- Sahne / Milch
- Zwiebel
- Margarine
- Muskat / Kümmel
- Salz / Pfeffer / Zitronensaft zum abschmecken

Mengenangabe

Champignonsauce / l	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Champignons / Kg	0,3	0,6	0,9	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	<b>3</b>
Gemüsebrühe / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	<b>2</b>
Sahne 30% / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	<b>2</b>
Milch / l	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	<b>2</b>
Zwiebeln / g	25	50	75	100	125	150	175	200	225	<b>250</b>
Stärke / g	40	80	120	160	200	240	280	320	360	<b>400</b>
Muskat / Kümmel / g	1	2	3	4	5	6	7	8	9	<b>10</b>
Salz / Pfeffer / Zitronensaft / g	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

### **Zubereitung:**

1. Die Champignons und die Zwiebeln in Margarine anschwitzen bis diese **gar!** sind. Muskat und Kümmel als letztes kurz mit anschwitzen.
2. Dann die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen.
3. Anschließend Sahne und die Milch dazu geben und wieder aufkochen lassen.
4. Mit der Stärke abbinden.
5. Ein Spritzer Zitronensaft dazugeben
6. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Fertig.

### **Gemüsefond:**

An Gemüsefond verwenden was da ist (Mischgemüsefond, Zwiebfond, etc.), aber immer durchsieben! Sollte der Fond nicht reichen, die Sauce mit Milch / Sahne „strecken“ evtl. auch mit Weißwein. Niemals mit Wasser!

Stärke zum abbinden

Produkt je Liter	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Suppen / g	40	80	120	160	<b>200</b>	240	280	320	360	400
Saucen / g	45	90	135	180	<b>225</b>	270	315	360	405	450
Pudding / g	50	100	150	200	<b>250</b>	300	350	400	450	500
Dessertsaucen / g	45	90	135	180	<b>225</b>	270	315	360	405	450
Fond- / Milchanteil / l	0,1	0,1	0,15	0,2	<b>0,25</b>	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5

<p>Für Produkte <b>mit Sahne</b> = Stärke <b>mit Milch</b> anrühren          Für Produkte <b>ohne Sahne</b> = Stärke <b>mit Fond</b> anrühren</p>
---