

Pilzrahmsauce

Zutaten (Mengen siehe Einkaufsliste)

- Pilze (z.B. Champignon, Steinpilze, usw.)
- Vollrahm
- Paidol oder Mehl

Vorbereitung

Bereitstellen

- Kochtopf mit Deckel, entsprechend der zu garenden Menge
- GARKiste passend zum Kochtopf mit Deckel
- Schneidbrett, Pinsel, (Rüst)Messer, Schwingbesen ...
- Vollrahm, ev. Wasser (zum verdünnen)
- Kräuter, Gewürze, ...

Zubereitung

Pilze rüsten: mit Pinsel putzen, (getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen), in die gewünschte Form bringen: als Ganzes ... - ... Scheiben.

Vollrahm langsam, mit Schwingbesen ab und zu umrühren, aufkochen.

Zurückhaltend abschmecken, je länger gegart wird umso intensiver die Würze.

Pilze dazu geben. (Champignon können auch erst vor dem Verzehr in die Sauce gegeben werden).

Den Kochtopf mit Inhalt (! sehr heiss !) in die GARKiste stellen, gut zudecken und verschliessen.

Ist die Sauce zu dünn, 1-2 EL Paidol (oder Mehl) einrühren, geduldig quellen lassen.

Dauer (Vor- und Zubereitung sind abhängig von der gewünschten Menge)

Sofort genussfertig.

Bis zu 4 Stunden bleibt die Temperatur der Speisen in der GARKiste über 60°C.

WERNER AUS WITTENBACH (SEPTEMBER 2020)



portable Natürlichkeit

Pilzrahmsauce

Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Vorlieben abhängig

Was	für 4 Pers.	für ___ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Pilze (z.B. Champignon, Steinpilze, usw.)			
Vollrahm			
Paidol (oder Mehl)			

WERNER AUS WITTENBACH (SEPTEMBER 2020)

GARwelt®

portable Natürlichkeit