

**Pilzragout Klima TrKü**  
Ragout Pilze\_T HptSp Vegetarisch

**100 Portionen** **VA** **HptSp Vegetarisch**



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
1,5000	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
0,6000	kg	Pastinake frisch Regional	
0,7000	kg	Karotten frisch Regional	
0,2500	kg	Petersilwurzten frisch Regional	
0,4500	kg	Sellerie frisch, ganz Regional	
0,3000	kg	Tomatenmark; 5/1	
2,6500	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
0,8000	kg	Weizenmehl glatt W 700 1 kg	
1,0000	Liter	Tafelwein rot EW 2lt	
200,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
3,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
10,0000	Gramm	Wildgewürz gemahlen 1.200 ccm	
5,0000	kg	Champignons ganz Regional	
1,2500	kg	Austernpilze ganz	
12,5000	Liter	Wasser	

**Zubereitung:**

- Wurzelgemüse ca. 0,5cm bis 1cm würfelig schneiden,
- Öl erhitzen,
- Gemüse und Tomatenmark begeben,
- 10 Minuten gut anrösten,
- Zwiebel begeben,
- bis zur leichten bräune weiterrösten,
- Mehl begeben, braun rösten,
- mit Wasser und Rotwein aufgießen
- kurz kochen lassen
- Pilze waschen und schneiden
- begeben

1 Portion 150 g