

Glasierte Champignons

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

250 g Champignons (**kleine** weiße)
20 g Butter
10 g Puderzucker
Salz



Zubereitung :

Die glasierten Champignons waren eine Beilage zu unserem Fricassée vom Bressehuhn. Da sie aber so lecker waren, will ich sie hier getrennt beschreiben. Wir werden sie bestimmt noch oft machen – und nicht nur zum Fricassée! Im Bild – die Schalotten wurden ebenfalls glasiert.

Die Champignons putzen, (mit einer Bürste die Schmutzteile abbürsten – notfalls mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Stiele entfernen (anderweitig verwenden). Champignons in der Butter bei schwacher Hitze schwenken (etwa 10 Minuten), 5 Minuten vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und glasieren. Dazu die Pilzköpfe in der Pfanne durch rütteln rollen lassen. Die glasierten Champignons mit Salz abschmecken.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.