

Rezepte > Gemüse > Rezept : Champignons geschmort

## Champignons geschmort

Im Anjou werden in den Tuffsteinhöhlen nicht nur leckere Weine gelagert, nein – dort werden auch Champignons gezüchtet. Deshalb bieten die Restaurants als preiswertes Tagesgericht geschmorte Champignons an. Sie werden feinblättrig aufgeschnitten und in Butter geschmort. Deutsche Spitzenköche empfehlen ja, die Champignons zu vierteln oder in dicke Scheiben zu schneiden und nur kurz und scharf anzubraten. Unser Rezept ist ein Kompromiss.

### Zutaten für 2 Portionen :

250 g Champignons, weiß  
2 EL gesalzene Butter  
(oder ungesalzene Butter und eine Prise Meersalz)  
1 EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
eine Prise Pfeffer



### Zubereitung :

Die Champignons putzen: Dazu mit einer weichen Bürste oder einem Pinsel die Erdkrümchen von den Pilzen putzen. Angetrocknete Stellen der Stängel abschneiden. (Pilze auf keinen Fall waschen)

Die Stängel der Champignons ausbrechen und fein hacken. Die kleine Zwiebel (oder eine Schalotte) schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und sehr fein würfeln. Die Zwiebel, Knoblauchzehe und die Stiele der Champignons in der gesalzene Butter 10 Minuten schmoren.

Inzwischen die Kappen der Champignons in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignon-Scheiben darin scharf anbraten. Dann die Champignon-Scheiben zu den Stielen geben und noch wenige Minuten mit schmoren lassen. Wer möchte würzt noch mit etwas Pfeffer. Frische, gehackte Petersilie darüber-gestreut ist auch fein.  
© [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)

Wie gesagt, das Rezept ist ein Kompromiss, wer es ganz „französisch“ möchte, schneidet die Champignon-Scheiben ganz dünn und schmort sie etwa 10 Minuten.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.