

Rezept (als Vorspeise für 2-3 Personen)

Champignon-Vorspeise (gebratene Pilze)

Vorbereitung:

Ca. 350g frische
Champignons

Putzen (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). D.h. erstens am Fuß das Ende flach abschneiden (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“) und zweitens an der Kappe das äußere Häutchen vom Rand her abziehen (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). Alles mit dem [Windmühlenmesser](#).

Die Pilze nach dem Putzen in Scheiben schneiden. (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Zubereitung:

1 EL [Butterschmalz](#)

In einer großen Bratpfanne schmelzen.

1 große Zwiebel,
feingewürfelt

In dem Butterschmalz bei großer Hitze kurz anbraten, bis sie leicht glasig sind. Zwischendurch mit dem Kunststoff-[Pfannenwender](#) umrühren.

Gecleante und in Scheiben
geschnittene Pilze

Dazugeben. Auf großer Flamme anbraten, dabei gelegentlich mit dem Kunststoff-Pfannenwender rühren bis die Pilze etwas zusammengefallen sind und leicht feucht werden. Beim Umrühren entsteht jetzt ein quietschendes Geräusch.

Salz, Pfeffer

Die Pilze würzen

Dann auf kleiner Flamme und mit dem Deckel drauf 6-8 Minuten dünsten.

Speziell würzen:

1 Prise [Paprikapulver](#), edelsüß

1 Spritzer [Sojasauce](#)

1 Spritzer [Worcestersauce](#)

2 Spritzer Zitronensaft von
frischer Zitrone. Z.B. zwei
kleine Schwapp aus der
Zitronenpresse.

1 Schuß Sahne

1 EL [Crème Fraîche](#) (es geht
auch [Schmand](#)).

Gegarte Pilze damit würzen. Umrühren, noch mal aufkochen und abschmecken. Evtl. nachwürzen.