



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Champignon Pilzpfanne wie auf dem Volksfest

800g Champignons
125g Schinkenwürfel
1-2 Zwiebeln
Petersilie
4 EL Sahne
4 EL Weißwein (oder nach belieben)
1 EL Mehl
4 EL frisch gehackte Petersilie
100g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda , Edamer, Cheddar usw.)
40g Butterschmalz oder Öl
Gewürze:
Kümmel



**Champignon Pilzpfanne wie auf dem Volksfest
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebel grob klein schneiden. Sahne, Weißwein und Mehl vermischen.

Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne oder Wok heiß werden lassen.

Dann gibt man die Schinkenwürfel dazu kuz etwas anbraten dann kommt die Zwiebel dazu und die Champignons.

Jetzt alles einige Minuten unter rühren braten, die Champignons und die Schinkenwürfel kommen mit der Temperatur gut zurecht, man orientiert sich an den Zwiebeln sie sollten nicht verbrennen.

Dann reduziert man die Temperatur und gibt die Sahne Mischung dazu und die Gewürze, dann alles gut vermischen.

Dann gibt man den geriebenen Käse dazu und vermischt alles vorsichtig.

Dann gibt man die Petersilie dazu vermischt nochmal alles und lässt es ein wenig ziehen.

Dazu passt sehr gut Reis Baguette oder Fladenbrot