Champignons in Sherry
Champiñones en Jerez

Kurz gebratene Champiñones en Jerez werden als Beilage zu Fleischgerichten gereicht oder stillen als Tapas in den kleinen Hunger zu frischen Getränken.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Beilagen, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Champignons
1 Schalotte
3 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
100 ml Sherry trocken



Champignons in Sherry

Vorbereitung

Die Champignons putzen und vierteln, die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, den Knoblauch und die Champignons darin unter Rühren bei starker Hitze 5 bis 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Sherry ablöschen und die Hitze reduzieren. Alles noch weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren, heiß servieren.

© 2026 coquina.de