Geschmorte Champignons
champinones estofados

Champiñones estofados sind geschmorte Champignons, ein einfaches und schmackhaftes Gericht aus der spanischen Küche.
Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer und frische Kräuter wie Petersilie werden in einer Pfanne angedüstet und mit Rotweinessig abgelöscht. Dieses Gericht kann als Beilage oder als Hauptgericht mit etwas Brot serviert werden.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Champignons braun
½ Bund Frühlingszwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n)
3 EL Olivenöl
100 ml Rotweinessig
1 Zweig(e) Estragon
1 Zweig(e) Rosmarin
1 Zweig(e) Thymian
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

Vorbereitung

Die Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Chili und die Kräuter putzen, entkernen, waschen und klein hacken.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Champignons hinzufügen und leicht anbraten, bis sie keine Flüssigkeit mehr abgeben, dann mit dem Essig ablöschen. Die Kräuter hinzufügen und die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten zugedeckt schmoren. Warm oder kalt servieren.

© 2026 coquina.de