

Frittierte Champignons

Fried mushrooms



Zutaten für drei Personen:

250 g kleinere Champignons

Öl zum Frittieren

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL sehr fein gehackte
Petersilie (optional)

1. Champignons putzen
oder schälen, im Ganzen
lassen. Nur teilen, wenn die
Champignons zu groß sind.

2. In neutralem Öl 3-5
Minuten bei ca. 160°
frittieren. Auf Küchenpapier
entfetten. Leicht salzen und
pfeffern. Optional mit fein
gehackter Petersilie
bestreuen.

3. Lauwarm servieren.

***Achtung: Frittieren
außerhalb einer
temperaturgeregelten
Fritteuse ist immer sehr
gefährlich! Topf auf
jeden Fall stets im Auge
behalten!***

Hinweise:

Diese Art der Zubereitung
stammt aus Amerika.
Frittierte Champignons bzw.
sautierte Champignons gibt
es z.B. in Hilton Hotels als
Teil des Frühstücksbuffets.

Für uns zu Hause als Teil
der Vorspeise, als Amuse-
Gueule oder als Teil des
Brunch-Buffets. Problem
beim Buffet: Müssen warm
gehalten werden.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15
min, Brunch, Amuse-
Gueule, Vorspeisen,
Gemüse, vegetarisch,
amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023