

BUTTER-CHAMPIGNONS MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 10 MINUTE | GRILLEN 30 MINUTEN



ZUTATEN

500 g braune Champignons

330 ml Th. König

4 EL Butter

3 Knoblauchzehen

1 handvoll frischer Thymian

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zunächst werden die Champignons gesäubert. Die Pilze bitte nicht im Wasser abspülen, sondern einfach nur mit einer Pilzbürste reinigen. Wenn Pilze im Wasser gewaschen werden, saugen sie sich mit Wasser voll und verlieren unnötig Geschmack. Daher reicht es vollkommen aus, wenn sie einfach nur abgebürstet werden und von evtl. anhaftender Erde befreit werden. Die Champignons werden im Ganzen verwendet, daher sollten sie nicht zu groß sein. Aber auch nicht zu klein, denn die Pilze schrumpfen während des Garvorganges noch deutlich. Zunächst wird die Butter in der heißen Pfanne zerlassen und dann werden die Champignons hinzugegeben. Der Knoblauch wird fein gehackt, mit in die Pfanne gegeben und kurz mit durchgeschwenkt. Wenn die Champignons rundum in Butter geschwenkt sind, wird das Bier mit in die Pfanne gegeben.

2. Die Champignons werden jetzt bei mittlerer Hitze gegart, bis das Bier nahezu komplett einreduziert ist. Das dauert je nach Temperatur etwa 20-30 Minuten. Die Champignons sollten dabei regelmäßig durchgerührt werden. Wenn das Bier fast komplett einreduziert ist, wird der fein gehackte Thymian, Salz und Pfeffer hinzugegeben. Die Champignons werden nochmal gut durchgerührt und so lange weiter gegart, bis das Bier komplett einreduziert ist und nur noch ein dickflüssiger Sud in der Pfanne ist. Nun können die Bier-Butter-Champignons serviert werden. Je nach verwendeter Biersorte, bekommen die Champignons einen anderen Geschmack. Unser süffig-mildes Kellerbier mit seinen Karamellmalzen sorgt für einen intensiven und vollmundigen Geschmack.