

Gebratene Champignons an Rosmarin **Champignons braisé au romarin**

Braune Champignons
Frischer Zweig Rosmarin
Getrockneter Rosmarin, geschnitten
Gemüsebrühe
Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fakultativ: Wildschweinschinken



- *Die Champignons gründlich säubern und - ja nach Größe - halbieren, vierteln, nicht in Scheiben schneiden*
- *Den Wildschweineschinken nicht zu fein würfeln*
- *In einer gusseisernen Pfanne die Butter langsam erhitzen*
- *Wenn sie leicht schäumt die Champignons hingeben, leicht anziehen lassen und gelegentlich - durch Schwenken der Pfanne - wenden*
- *Die Hitze erhöhen damit die Champignons braten - schütteln und wenden nicht vergessen*
- *Nun – nach Belieben - den gewürfelten Wildschweinschinken zufügen*
- *Mit dem geschnittenen Rosmarin bestreuen, sowie einen frischen Zweig Rosmarin auf die Champignons legen*
- *Alles einige Minuten ziehen lassen*
- *Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen; heiß servieren*

Dazu passt:

- *Eine Kante warmes Bauernbrot*
- *Wildhasenfilets oder anderes Wild*
- *Dunkles Geflügel*
- *Vin rouge: Typ Haut Perthus oder ein kräftiger Côte de Roussillon Villages*
- *Ein dunkles Bier*