

# Champignon-Rahmschnitzel mit Weisswein!

## Der bekannteste Speisepilz!

Die Champignons, auch Egerlinge oder Angerlinge genannt, sind Pilze aus der Ordnung der Blätterpilze. Sie sind hell gefärbt und der Stiel ist deutlich beringt. Die Lamellen sind – je nach Reifegrad – weisslich über rosig bis dunkelbraun, und die Sporen purpurn bis dunkelbraun gefärbt. Der bei uns im Handel erhältliche Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*) ist der weltweit am meisten angebaute Speisepilz. Es gibt ihn in verschiedenen Grössen (ganz jung in Knopfform oder gross mit weitgeöffneten Hüten) zu kaufen. Auch eingemacht als Konserve ist er ein beliebtes Nahrungsmittel.



**Übrigens:** In Mitteleuropa gibt es ca. 40 Arten, von denen die meisten essbar und wohlschmeckend sind. Am bekanntesten ist der Wiesenchampignon oder Feldegerling (auch "Feld-Edelpilz" oder "Brachpilz" genannt) mitweissem oder bräunlichem Hut.

## Champignon-Rahmschnitzel

Dieses Rezept sieht Schweineschnitzel vor, aber es schmeckt genauso gut mit Trutenschnitzel.

### Das braucht es *(für 4 Personen)*

- 8 Schweineschnitzel vom Nierstück (oder 4 grosse Trutenschnitzel)
- 1 dl trockenen Weisswein (bspw. ein Riesling oder ein leichter Landwein aus Ihrer Region)
- 3 dl Voll- oder Halbrahm
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 100 g frische Champignons, in Scheibchen geschnitten (oder 200 g Champignons aus der Dose)
- 2 EL Maismehl (bspw. Maizena oder Maizena Express)
- 1 Bouillon-Würfel, wenig Paprikapulver, Salz und Pfeffer



## So wird es gekocht:

*(Vorbereitungszeit: 15 Minuten; Kochzeit: rund 30 Minuten)*

1. Bratbutter oder Öl zum Anbraten in einer hochwandigen Bratpfanne heiss werden lassen.
2. Die Schnitzel beidseitig gut anbraten, herausnehmen und zugedeckt im Ofen (bei ca. 80°C) warmstellen.
3. Die gehackte Zwiebel in der gleichen Bratpfanne leicht anschwitzen, die Champignons darunter mischen und ebenfalls kurz mitbraten lassen.
4. Den Wein und den Rahm dazu giessen – wir nennen das auch „ablöschen“.
5. Maismehl, Paprika, Salz, Pfeffer und den zuvor in wenig heissem Wasser aufgelösten Bouillon-Würfel dazu rühren und zugedeckt für ca. 10 Minuten leicht köcheln und die Sauce eindicken lassen.
6. Jetzt die Schnitzel in die Sauce legen und das Ganze nochmals für ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
7. Die Schnitzel auf vorgewärmte Teller geben, Beilage evtl. mit Peterli garnieren und servieren!



**Tipp:** Übriggebliebene Sauce kann problemlos auch eingefroren werden. Die Champignon-Sauce passt übrigens auch ohne Fleisch bestens zu Spiralnudeln oder Spaghetti und ist so auch für Vegetarier eine Gaumenfreude.

Als Beilage werden Nudeln, Spätzli, Rösti und dazu ein Bouquet aus Saison-Gemüse, oder – als Vorspeise – ein kleiner gemischter Salat serviert.

Und zum **Trinken** empfehle ich den schon zum Kochen verwendeten Weisswein oder ein kühles Weissbier. Natürlich geht auch ein feiner Rotwein, wie beispielsweise ein Malanser – und klares Wasser passt sowieso dazu.

**„En Guete“ wünscht Ihnen Doris**