



Sherry-Champignons mit Jamón Serrano (Andalusien)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.25** Minuten

Kochzeit ca. **0.10** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Sherry-Champignons mit Jamón Serrano (Andalusien)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
500	gr	kleine Champignons	Pilze frisch anschneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren halb zugedeckt dünsten.
3	Stk	Knoblauchzehe	
1	Stk	Zwiebeln	
1	EL	Olivenöl Salz + Pfeffer	
1 1/2	dl	trockener Sherry	Mit Sherry ablöschen, Lorbeerblatt zugeben. Flüssigkeit ca. 10 Minuten einkochen lassen.
1	Stk	Lorbeerblatt klein	
1	Pris	Zucker	Pilze mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
3	EL	Zitronensaft	
1	Bd	Petersilie glattblättrig	Petersilie hacken. Über die noch warmen Pilze
100	gr	Rohschinken	Mit Rohschinken servieren.