



Stüssi's Grill-Coaching



Pilzpfanne

Zutaten für 4 Personen

600 g Gemischte Pilze

Pikanter Chorizo

Thymian

1 Knoblauchzehe

Frühlingszwiebeln

Salz

Pfeffer

Bourbon Whiskey

Zubereitung

- 1 Chorizo in Streifen schneiden
- 2 Olivenöl in vorgeheizte Gusspfanne geben
- 3 Chorizo bei offenem Deckel anbraten
- 4 Knoblauch, den weissen Teil von einer Frühlingszwiebel und Thymian hacken
- 5 Pilze in Stücke schneiden
- 6 Chorizo aus Pfanne nehmen, wenn er goldbraun ist
- 7 Knoblauch und Zwiebeln andünsten im Chorizo Fett
- 8 Pilze in Pfanne geben
- 9 Grünen Teil der Frühlingszwiebeln hacken
- 10 Pilzpfanne mit Prise Salz und Pfeffer abschmecken
- 11 Thymian dazu geben
- 12 Deckel schliessen und Pilze ziehen lassen, bis sie weich sind
- 13 Kurz vor dem servieren: Grünen Teil der Frühlingszwiebeln in Pfanne geben
- 14 Mit Bourbon Whisky abschmecken
- 15 Pilzpfannen Inhalt anrichten und Chorizo darüber legen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

