



# Heisse Champignons

**Roger Feller aus Thun BE hat häufig mit Feuer zu tun. Sei es beim Grillieren oder im Feuerwehr-Einsatz. Die heissen Champignons sind der ideale Auftakt beim Grillplausch und schmecken Fleischtigern ebenso gut wie Vegetariern.**

Seit fast 20 Jahren verbringt Roger Feller (39) jedes Pfingstwochenende unter Männern in der Natur. Das Leben in der Wildnis wird zelebriert: campieren unter freiem Himmel, «duschen» in der kalten Kander und kochen über der selbst gebauten Feuerstelle. An einem dieser abenteuerlichen Ausflüge entstand das Rezept für die heissen Champignons. Die Männer waren begeistert und stolz. Seither gehören die schmackhaften Pilze jedes Jahr auf den Speiseplan.

In seiner Freizeit interessiert sich Roger Feller für Fussball und engagiert sich in der freiwilligen Feuerwehr. Im Sommer grilliert er oft und gern. Und da sind die heissen Champignons ebenso beliebt wie im Männer-Pfingstlager.

## So wird es gemacht

Vorspeise für 4 Personen:

- 12 grosse Champignons
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1–2 Knoblauchzehen, gepresst
- ca. 80 g Butter, in Stücke geschnitten
- 2 EL Kräuter, z. B. Thymian, Schnittlauch, Rosmarin, Petersilie
- 2–3 dl Rotwein
- etwas Cognac, nach Belieben



- Geputzte Champignons mit den Stielen nach oben in eine feuerfeste Form legen. Zwiebel, Knoblauch, Butter und Kräuter über die Pilze und in die Form streuen.
- Wein und evtl. Cognac über die Champignons und in die Form giessen.

## Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.

Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
[redaktion@lemenu.ch](mailto:redaktion@lemenu.ch)



- Über der heissen Glut 10–15 Minuten grillieren und ab und zu die Pilze mit der Sauce übergiessen. Champignons mit Sauce auf Tellern anrichten. Dazu Brot oder Zopf servieren, damit die Kräuterbuttersauce aufgetunkt werden kann.
- Tipp: Anstelle von Butter und Kräutern kann auch fixfertige Kräuterbutter verwendet werden.



## Web-Umfr@ge

### Machen Sie bei unserer Umfrage mit!

Stimmen Sie ab, welche Antwort für Sie zutreffend ist.

### Grillieren Sie am 1. August?

- a) Ja
- b) Nein

Abstimmen können Sie ausschliesslich auf [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### Die letzte Umfrage

So stimmten Sie ab:

### Machen Sie Picknicks?

- a) Ja 75 %
- b) Nein 25 %

