

# Champignons in Sherry

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
706	Champignons weiß fein	0,8330	kg	0,3332	
708	Frühlingszwiebeln/ Lauchzwiebeln	1,0000	Bund	0,4000	
709	Knoblauchzehen	0,0400	Stck	0,0160	
710	Sherry medium	0,2000	Liter	0,0800	
711	Zitronensaft	0,0100	ml	0,0040	
712	Petersilie glatt Bd		Bund	0,0000	
1678	Zwiebeln 50 - 70	0,2000	kg	0,0800	

Champignons putzen und mit Öl und Zwiebeln braten,  
Würzen.

Mit Cherry ablöschen und zum Schluß Lauchzwiebeln und  
gehackte Petersilie dazugeben.