

Gefüllte Champions mit Weinbrandsoße



Hier eine raffinierte Pilzrezeptur, die sowohl im Backofen als auch im geschlossenen Grill zubereitet werden kann. Schmeckt zu Gegrilltem, zu Salat oder mit knusprigen Brot. Wer bei der Füllung auf Bratwurstbrät verzichten möchte, nimmt stattdessen mehr Käse und Semmelbrösel.

Mein Tipp: besonders gut schmecken mir die Pilze, wenn ich statt Bratwurstbrät, feines Flusskrebsfleisch verwende. Das gibt`s auch aus Baden-Württemberg. Außerdem können noch frische Kräuter nach Belieben zugegeben werden.

Hier die Anleitung für **"Gefüllte Champions mit Weinbrandsoße"**: