



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 300 g Pilze
- 6 EL Zucker
- 250 ml Apfelsaft
- 1 TL Apfelessig

Mein persönlicher Tipp

Austernpilze eignen sich gut für diese köstliche Nachspeise. Achten Sie beim Einkauf von Zuchtpilzen auf Frische! Lagerung: kühl und auf atmungsaktive Abdeckung achtgeben. Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!:

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

Karamellierte Pilze

Zubereitung

- Zucker in Apfelsaft zum Schmelzen bringen.
- Pilze fein aufschneiden, zum geschmolzenen Zucker geben und goldgelb anbraten.
- Mit dem Apfelessig einreduzieren lassen.
- Mit einer Kugel Eis servieren.

