



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 achten. Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!



Sabine Jäger
Seminarbäuerin in Kärnten

Karamellierte Pilze



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Sabine Jäger: *Privatrezept*