



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 300 g Pilze
- 320 g Butter, weich
- 1 Stk. Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Pilzbutter eignet sich zum Kochen verschiedenster Gerichte und verleiht dem Gericht einen feinen Pilzgeschmack. Wer Pilze liebt, verwendet die Butter auch als Aufstrich aufs Brot.:

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

Pilzbutter

Zubereitung

- Pilze putzen und schneiden.
- Schalotte klein schneiden und in 2 EL Butter andünsten, geschnittene Pilze dazugeben und 5 min. mitbraten bis die Flüssigkeit der Pilze verdampft ist.
- Petersilie unterrühren mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus der Pfanne nehmen.
- Restliche weiche Butter mit den Pilzen vermischen, die Buttermasse salzen, portionieren und einfrieren.