



**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

## Pilzbutter



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

### 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.

**Quellen:**



Sabine Jäger: *Privatezept*



**Bäuerinnen Österreich**

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderungsrahmen  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

