



**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**

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

**Quellen:**



Sabine Jäger: *Privatrezept*