

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: *Privatrezept*