

Rezept für Steinpilzbutter

„burro ai funghi porcini“

Für einen köstlichen Abend mit Gästen benötigst Du:

- 250 g beste Butter
- 25 - 30 g getrocknete Steinpilze (oder Waldpilzmix)
- ½ mittlere Zwiebel
- Peperoncino nach Belieben
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen, nach Belieben
- 3 – 4 g Salz
- 1 TL Zitronensaft
- ca. 20 Fenchelsamen, geröstet, gemörsert
- Petersilie & Schnittlauch, frisch, fein gehackt, nach Belieben

Zubereitung:

1. die Steinpilze in ca. 150 ml heißem Wasser 20 Minuten einweichen
 - a. im Einweichwasser waschen und kurz im Sieb abspülen
 - b. Einweichwasser filtern und aufheben
2. 100 g der Butter in einer Pfanne geben und unter leichter Hitze zerlassen
3. die halbe Zwiebel fein würfeln und zur Butter geben
4. Peperoncino (n.B.) und Salz hinzufügen
5. sind die Zwiebeln glasig, gib die Pilze hinzu und kurz scharf anbraten
6. den Einweichsud hinzugeben, reduzieren und abkühlen lassen
7. das abgekühlte Steinpilz-/Buttergemisch im Blender pürieren
8. restliche Butter schaumig schlagen und löffelweise die Mischung beigeben
9. Pfeffer und Kräuter beifügen und alles abschmecken
10. am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen
11. hält im Kühlschrank gut eine Woche, kann gut eingefroren werden

Köstlich zu Kurzgeratenem, als Dip, in der Mayo oder auf Bruschetta



Hauptstadtpilze.berlin - dein Pilzdealer in Berlin!