

kochen pilz-butter **Alles in Butter**

Ernährungstrainer **Patrick Zbinden** für DRS3, 29. 10. 04

Pilz-Butter

Zutaten (für 4 Personen):

30 g getrocknete Steinpilze
150 g braune Champignons
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
1/4 Bund Petersilie
125 g Butter
Salz
Edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung: Die Steinpilze in heissem Wasser 15 Min. quellen lassen. Die Champignons putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Rosmarin und Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Champignons und Rosmarin dazugeben und unter Rühren 5-7 Min. braten. Inzwischen Steinpilze abgiessen, ausdrücken, hacken und unterrühren. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Paprika würzen, Petersilie untermischen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Pilze fein hacken und mit einer Gabel unter die weiche Butter mengen. Dazu passt Bauernbrot oder Walnussbrot.

Rezepte aus:

«Alles in Butter» von Tanja Dusy, GU Verlag

Ebenfalls zum Thema erschienen:

«Quark, Butter, Joghurt, Käse hausgemacht» von Rose Marie Donhauser, Ludwig Verlag

(29.10.2004)