

STEINPILZBUTTER

STEINPILZBUTTER

Butter kann so gut sein – für diese hier war gar kein eigenes Rezept geplant, ich dachte es wird eher eine Randnotiz. Dann war diese Butter aber so lecker, dass ich ihr einfach einen eigenen Eintrag geben musste. Eine absolute Empfehlung, sie schmeckt unglaublich intensiv nach Steinpilzen und ist ganz einfach gemacht! Perfekt zum Beispiel mit Brotkonfekt als Einstieg zu einem leckeren (Valentinstags-) Menü.



Zutaten für 1 Schälchen Steinpilzbutter:

150g Butter (hier Kerry Gold)

1 gute Hand voll getrocknete Steinpilze

1 Prise Fleur de Sel

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze in einem kleinen Mixer fein schreddern.



Die Pilzbrösel mit der weichen Butter und etwas Fleur de Sel vermengen.



Die Pilzbutter mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. In das passende Schälchen füllen und im Kühlschrank kalt stellen bis es Zeit zum Essen ist.

Intensiv und unglaublich lecker!

