Rezept

# Pilzbutter

Ein Rezept von Pilzbutter, am 12.10.2024

## Zutaten

- **300 g** gemischte Waldpilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten)
- **320 g** Butter
- Pfeffer
- **1** Schalotte
- **1 Bund** Petersilie
- Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Schalotte darin andünsten. Die Pilze hinzufügen und 5 Min. mitbraten, bis die Flüssigkeit, die aus den Pilzen austritt, vollständig verdampft ist. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und aus der Pfanne nehmen.

3. Die restliche Butter in der Pfanne bei schwacher Hitze zerlassen. Unter die Pilze mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Buttermasse salzen, in kleine Tassen oder Portionsförmchen füllen und in ca. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.