

Rezept

Pilzessenz

Ein Rezept von Pilzessenz, am 08.05.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 2 Thymianzweige | 1 kg braune Champignons |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Lorbeerblatt |
| Worcester-Sauce | |

Außerdem:

Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 1 g F, 6 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Champignons putzen, 2-3 schöne Pilze beiseitelegen, den Rest im Blitzhacker zermusen. Mit 1 TL Salz, Pfeffer und Thymian mischen, in eine Schüssel füllen, mit einem Tuch abdecken und im Kühlschrank mindestens 6 Std. ziehen lassen, zwischendurch umrühren.
2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Pilzbrei mit Knoblauch, Lorbeer und 500 ml Wasser 30 Min. bei kleiner Hitze sanft köcheln lassen. Durch ein Mulltuch gießen und gut ausdrücken. Die Essenz mit Salz und Worcestersauce abschmecken. Übrige Pilze fein hobeln, auf die Essenz streuen und servieren.