

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 13.12.2021

Steinpilzaufstrich mit Majoran

Für 1 Glas, ca. 150 ml

Zutaten

- 30 g Pilze, getrocknet (z.B. Steinpilze)
- 200 ml Wasser, heiß
- 2 Zwiebeln, klein
- 1 EL Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 100 g Butter, kalt

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze in eine Tasse geben, mit Wasser übergießen und ca. 5 Minuten einweichen lassen.
2. Die Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin etwa 6-7 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
4. Die eingeweichten Pilze, mit der Einweichflüssigkeit, zugeben. Alles einkochen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran untermischen.
5. Butter würfeln. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Butterwürfel untermischen, bis die Butter geschmolzen ist. Nochmals abschmecken. In ein kleines Glas füllen und abkühlen lassen.



Tipp: Die Zugabe von etwas Trüffelbutter veredelt den Pilzgeschmack. Der Pilzaufstrich schmeckt gut auf Brot, zu Nudeln oder Spätzle.