

Steinpilz-Butter

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden
Rezept für 10 Portionen

250 g	Butter	
25 g	Steinpilze getrocknet*	dazu in Pfanne bräunen Achtung nicht verbrennen und Resthitze beachten!
	Salz & Pfeffer	es darf kräftig gesalzen werden Mit Stabmixer alles gut durchmischen Abkühlen lassen und alles inklusive braun-schwarze Krümel (Milchzucker) in Schüssel leeren.
20	Eiswürfel	in Schüssel Schüssel mit Butter auf Schüssel mit Eis stellen

Mit Handmixer schaumig-fluffig schlagen - nicht überschlagen, sonst wird er wieder hart.

Am besten ist die Butter, wenn sie kurz vor dem Servieren aufgeschlagen wird.

Resten in Backpapier einrollen und einfrieren.

Variante*

10	Knoblauchzehen, ganz	mit Butter mitkochen
----	----------------------	----------------------

Passt zu

Als Brotaufstrich
Zu Fleisch als Sauce