



Foto: David Perez/Wikimedia commons



September



Mittel



Für die Vorratskammer



60 Min.

CONFIEREN VON HERBSTTROMPETEN

ZUTATEN

- 500 g gereinigte Herbsttrompeten (Alternativen: Echter Pfifferling oder Trompetenpfifferlinge)
- 120 ml Gin
- 60 ml Weißwein
- 15 g Pilzsatz
- 2 Teelöffel ganze Pfefferkörner
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Hühnerfett oder anderes Fett
- Zitronenschale

VERWENDETE PFLANZENTEILE

- Der gesamte Pilz, aber nicht der unterste Teil des Stiels.

AUSSTATTUNG

- Einmachglas

ZUBEREITUNG

1. Fügen Sie alle Zutaten bis auf die Pilze in einem Topf zusammen.
2. Kochen Sie den Inhalt des Topfes auf.
3. Fügen Sie die Pilze hinzu und wärmen Sie die Mischung bei schwacher Wärme ca. 15-20 Minuten weiter. Der Inhalt darf nicht stark kochen – es soll nur leicht/schwach vor sich hin köcheln.
4. Füllen Sie den Inhalt des Topfes in ein Einmachglas und lassen Sie dies abkühlen.
5. Jetzt kann man zwischen diesen Möglichkeiten wählen: entweder püriert man die Mischung mit einem Mixer, sodass sie als Brotaufstrich für geröstetes Brot genutzt werden kann oder zum Abschmecken von Gerichten. Oder man nutzt die Pilze in ganzen Stück.

TIPS

Wählt man die Mischung zu pürieren, kann diese auch zum Braten oder zum Abschmecken von Saucen genutzt werden. Beim Confieren der ganzen Pilze können diese in kleinere Stücke geschnitten werden und als Geschmacksgeber in anderen Gerichten genutzt werden.