



## Schwammerl- Butter

### Zutaten:

- Schwammerlfond (hergestellt aus getrockneten Trompetenpfifferlingen und Gemüseabschnitten, die eingekocht wurden)
- 250g Butter (Zimmertemperatur)
- 150g Wildpilze (Trompetenpfifferlinge)
- ¼ Zwiebel
- 2.5 EL Kräuter, gemischt
- 1 Prise Eierschwammerlsalz (Firma BIO vom Berg | Tirol)
- etwas süße Sojasauce (Ketjap Manis)

### Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln (Brunoise) und in Tiroler Butter mit BIO Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise BIO Zucker hellbraun rösten, bis sie leicht goldbraun sind. Anschließend ca. 2 Esslöffel hausgemachtes Wildpilzpulver (aus mindestens 5 verschiedenen Sorten: Steinpilz, Maronenröhrling, Pfifferling, Rotkappe, Trompetenpfifferling) dazugeben und kurz mitrösten.

Dann mit Schwammerlfond ablöschen - die gekochten, kleingeschnittenen Trompetenpfifferlinge dazugeben und kurz mitdünsten. Ein paar Tropfen Sojasauce und eine Prise Eierschwammerlsalz dazugeben, alles gut abkühlen lassen und in die zimmerwarme Butter einrühren. Zum Schluss die gehackten Kräuter unterrühren.

Diese Schwammerlbutter schmeckt hervorragend auf Michael's BIO-Waldbrot und passt natürlich auch gut zu einem Steak.





## Mushroom- butter

### Ingredients:

- Mushroom stock (made from dried trumpet chanterelles and vegetable cuttings, which have been boiled down)
- 250g butter (room temperature)
- 150g wild mushrooms (trumpet chanterelles)
- ¼ onion
- 2.5 tbsp herbs, mixed
- 1 pinch of chanterelle salt (BIO vom Berg | Tirol company)
- a little sweet soya sauce (ketjap manis)

### Preparation:

Finely dice the onion (brunoise) and sauté in Tyrolean butter with organic salt, freshly ground pepper and a pinch of organic sugar until golden brown. Add about 2 tablespoons of homemade wild mushroom powder (made from at least 5 different species: porcini, bay bolete, chanterelle, red cap, black trumpet) and sauté briefly.

Deglaze with the mushroom stock and add the cooked, finely chopped black trumpet mushrooms. Add a few drops of soy sauce and a pinch of chanterelle salt. Allow to cool and stir into the room temperature butter. Finally, stir in the chopped herbs.

This mushroom butter is delicious on Michael's Organic Forest Bread or with steak.



**FLORA**  
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL  
HOCHFILZER

