



Steinpilz-Bruschetta

Ein Brotaufstrich der das ganze Jahr schmeckt. Wahlweise mit verschiedenen anderen getrockneten Pilzen zuzubereiten.

Zutaten:

- 30 gr. getrocknete Steinpilze
- 120 gr. Tomatenmark (doppelt konzentriert)
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Salz
- 1 TL frische Rosmarinnadeln
- 1 TL Kümmel im Mörser gemahlen
- 2 TL Zuckerrohrmelasse (Reformhaus)
- 2 TL Balsamicocreme
- 5 EL Olivenöl
- Wasser

Zubereitung:

Die Steinpilze klein schneiden und in einem Sieb abklopfen und kurz unter fließendem Wasser abspülen. In sehr wenig lauwarmes Wasser legen Sie die Steinpilze für ca. 1 Stunde ein.

Die Knoblauchzehe sehr fein schneiden oder zerdrücken und in etwas Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne andünsten das er nicht braun wird. Die Pilze samt Wasser zugeben und bei kleiner Hitze das Wasser einkochen lassen. Kurz bevor die Pilze anlegen die Hälfte des Tomatenmarks zugeben und unter Rühren für ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit etwas Wasser angießen und das restliche Tomatenmark sowie den Kümmel, Salz und die Zuckerrohrmelasse zugeben. Die Rosmarinnadeln extrem fein schneiden und zugeben.

Das Ganze für ca. 20 Minuten auf schwacher Hitze mehr ziehen lassen als köcheln. Nun den Pfeffer und die Balsamicocreme (eine ohne Geschmacksverstärker) zugeben. Die Konsistenz sollte einer sehr dicken Soße gleichen. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Nun das Olivenöl zugeben und leicht salzig abschmecken. In ein kleines Einmachglas geben und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank.

Der Aufstrich sollte mindestens 2 Tage "ziehen" bevor er gegessen wird.

Auf einem gerösteten Weißbrot und ein Glas Roten dazu - ein Gedicht.