

# Beschwipste Pilze

Dieses ausgefallene Rezept von BERNHARD BROSCART ([www.norwegen-freunde.com/start\\_rezepte.htm](http://www.norwegen-freunde.com/start_rezepte.htm)) ist nur etwas für Erwachsene, da es mit Rum zubereitet wird. Geeignet sind dafür vor allem kleine Pilze wie Violette Lacktrichterlinge, Stockschwämmchen, Nelken-Schwindlinge, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Samtfußrüblinge und Trompeten-Pfifferlinge. Da sich die Mengen ganz nach den gesammelten Pilzen richten, ist hier Ausprobieren und Fingerspitzengefühl gefragt.

**Du brauchst:** Pilze, Chilipulver (vorsichtig ausprobieren, erst mal wenig!), etwas gehackten Pfeffer, Kandiszucker, 1-2 Vanillestangen, 1-2 Anissterne, 1/2 bis 1 Zimtstange, 2-3 Nelken, eine Prise Muskatnuss (nicht zu viel!), etwas Salz, 40%igen Rum

## So wird es gemacht:

1. Die Pilze 8-10 Minuten kochen.
2. Pilze abtropfen und mit kaltem, frischem Wasser gut ausspülen.
3. Kandis zerstoßen und in etwas Wasser auflösen, die Gewürze dazugeben, es sollte nun fast widerlich süß-pikant schmecken.
5. Abgekühlte Pilze einrühren und abschmecken. Ist der starke Süßgeschmack wegen der Pilzmenge abhandengekommen, weiteren Zucker und Gewürze hinzugeben.
6. In ein Glas abfüllen, mit Rum auffüllen, bis alle Pilze bedeckt sind, und noch mal abschmecken. Rum und Gewürze sollten zusammen mit den Pilzen schon halbwegs „rund“ schmecken.
7. An einem kühlen, dunklen Ort mindestens 3 Monate reifen lassen, ab und zu wenden oder umrühren.

Die beschwipsten Pilze sind auf Vanille-Eis oder Pudding besonders lecker. Solange sie immer mit hochprozentigem Alkohol abgedeckt sind, sind sie jahrelang haltbar.

