



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
27.10.2024**

(Die echte)Trüffel: Pikante Trüffelpralinen

Für die vegetarischen Pralinen habe ich Süßkartoffelpüree (gedämpfte Süßkartoffeln püriert) und gekochten Maisgrieß vorbereitet.

Die beiden Zutaten (1 Becher Püree, ½ Becher Maisgrieß) verrühre ich jetzt mit ein bisschen Trüffelbutter, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone und forme kleine Kugeln, die ich dann in fein gehacktem Thymian wälze.

Thymian hebt den Trüffelgeschmack noch zusätzlich heraus und passt meiner Meinung nach am besten!

Und für die Trüffelpralinen mit Beef Tatar (1 Becher) gebe ich 3 EL klein gehackte Frühlingszwiebeln, 1 Eigelb, einen Spritzer Zitronensaft und ein paar Tropfen Trüffelöl, ein bisschen Salz, Pfeffer und Chilipulver zum Fleisch und krümle gehobelten Burgunder-Trüffel drüber. Umrühren, Kugeln formen und anrichten.

Passend zu Halloween bekommen die einen Pralinen ein Thymian-Beserl und die anderen Chili-Hörner angesteckt.