

# Pulled Pilz-Burger

## Zutaten

### \* 500g Austernpilze

Soße:

- 10x EL Ketchup
- 2x EL Sojasauce
- 1x EKChilisoße / Tabasco

## Zubereitung

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen
2. Pilze auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf der mittleren Schiene 40-45 Min. trocknen.
3. Pilze aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Pilze mit einer Gabel zerzupfen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki

Permanent link:

[https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:pulled\\_pilz-burger&rev=1596015552](https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:pulled_pilz-burger&rev=1596015552)

Last update: **2020/07/29 09:39**

