

Dörren und trocknen



Vorbereiten

Früchte, die braun anlaufen, ca. 2 Min. in Zitronenwasser einlegen, so behalten sie ihre Farbe.

Eignet sich für: Äpfel, Bananen, Birnen, Aprikosen, Nektarinen.

Zitronenwasser: 1 Liter Wasser und ½ Zitrone, nur Saft, in einer grossen Schüssel verrühren, Früchte begeben, nach 1–2 Min. abtropfen, trockentupfen, trocknen (Bild 2 oder 3).



Trocknen im Heiss- oder Umluftofen

Eignet sich für: Früchte, Gemüse (speziell Tomaten), Kräuter, Pilze. Dörrgut in gleich grosse Stücke schneiden. Früchte evtl. vorbereiten wie oben, Tomaten und Gemüse wie unten.

Wichtig: Temperatur kontrollieren, sie muss unter 70 Grad sein, sonst trocknet die Oberfläche zu schnell, es kann keine Feuchtigkeit mehr austreten. *Ideale Temperatur:* 50–60 Grad. Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.



Trocknen im Dörrgerät

Eignet sich für: Früchte, Gemüse, Kräuter, Pilze. Tomaten nicht geschält, nur halbiert. Für ein gleichmässiges Resultat Dörrgut in gleich grosse Stücke schneiden.

Wichtig: Dörrgut auf den Gittern des Dörrgerätes dicht nebeneinander legen, da das Dörrgut stark schrumpft. *Hinweis:* Gitter hin und wieder umschichten, damit das Dörrgut gleichmässig trocknet.



Tipps

- Im Heiss- oder Umluftofen gleichzeitig mit mehreren Blechen trocknen.
- Über Nacht trocknen, das spart Strom.
- Das Dörrgut muss durch und durch trocken und darf nicht mehr schwammig sein. Früchte und Tomaten sollen «ledrig», Gemüse und Pilze hart sein. Kräuter siehe S. 2, Bilder 1+2.

500 g **Tomaten**, entkernt,
in feinen Streifen

350 g **Zucchini**, in feinen Scheiben

1 **Peperoni**, entkernt,
in feinen Streifen

alles auf 2 mit Backpapier belegten Blechen
verteilen

600 g **Rüebli**, grob gerieben

300 g **Lauch**, in feinen Streifen

200 g **Sellerie**, grob gerieben

2 **Zwiebeln**, in feinen Streifen

1 Bund **Petersilie**, grob gehackt

2 Esslöffel **Majoran**, grob gehackt

alles auf 2 mit Backpapier belegten
Blechen verteilen



Trocknen an der Luft (1)

Eignet sich für: alle Küchenkräuter.

Wichtig: Blätter oder Zweiglein nebeneinander auf ein mit Haushaltspapier belegtes Gitter legen. An einem trockenen Ort, wenn möglich an der Sonne trocknen (geht schneller). Gelegentlich kontrollieren. Probe: Die Blätter bzw. Zweiglein sind trocken genug, wenn sie sich leicht zwischen den Fingern zerreiben lassen bzw. sehr brüchig sind.



Trocknen an der Luft (2)

Eignet sich für: Kräuter und Chilis, zu lockeren Sträusschen gebunden.

Wichtig: An einem trockenen, luftigen, warmen Ort (zwischen 20 und 32 Grad) aufhängen. Sobald sie trocken sind (Probe siehe oben), abnehmen, Schnur entfernen. Ganze Zweiglein oder Blättchen bzw. Nadeln, abgestreift, in Stoffsäckchen oder Dosen abfüllen. Dunkel und trocken aufbewahren.



Aufbewahren

Nach dem Trocknen Dörrgut *gut* auskühlen, in Gläser, gut verschliessbare Blech- oder Kunststoffdosen, Stoffsäckchen oder in Cellophansäckli verpacken.

Wichtig: trocken und dunkel aufbewahren.

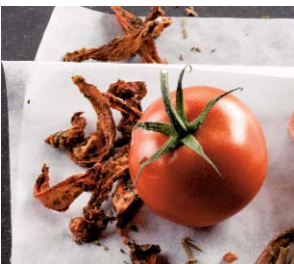
Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Ausnahmen: getrocknete Tomaten ca. 4 Monate.



Tipps

– Dörrgut kurz nach dem Abfüllen auf Feuchtigkeit überprüfen. Hat sich Kondenswasser gebildet, muss es nachgetrocknet werden.

– Fruchtschalen (z. B. Äpfel, unbehandelte Zitrusfrüchte, S. 1, Bild 2 oder 3) dörren, einer Teemischung beigegeben.



Getrocknete Tomaten

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Trocknen im Ofen: ca. 2½ Std.

Ergibt ca. 80 g

1 **Knoblauchzehe**, gepresst, 2 Esslöffel **Majoran**, fein gehackt, 1 Esslöffel **Rosmarin**, fein gehackt, und $\frac{3}{4}$ Teelöffel **feines Meersalz** in einer Schüssel mischen. 1½ kg **Tomaten** schälen (siehe unten), entkernen, achteln. Tomaten in die Schüssel geben, mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Trocknen: ca. 2½ Std. bei 100 Grad im Heiss-/Umluftofen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Nach der Hälfte der Backzeit die Tomatenschnitze wenden. Herausnehmen, auskühlen.

Gerätevariante: Trocknen im Dörrgerät

1 kg **Tomaten** ca. 30 Sek. in **siedendem Wasser** blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, sofort in Eiswasser auskühlen. Haut mit spitzem Messer abziehen.

