



Pilze zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen; getrocknete Pilze gut verschlossen aufbewahren, regelmässig kontrollieren

Pilze trocknen

Verwenden Sie Pilze, deren Aroma durch das Trocknen intensiver wird und die Würzkraft dadurch verstärkt (z. B. Steinpilze, Morcheln, Totentrompeten, aber auch Champignons).

VORBEREITEN: Saubere, trockene Pilze verwenden, wenn möglich nicht waschen. Verunreinigungen mit Messer oder Pinsel entfernen. Pilze in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Haushaltspapier belegten Kuchengitter auslegen.

TROCKNEN: Damit die Pilze nicht schimmeln, diese an sonnigem, luftigem Ort 3–4 Tage trocknen. Problemloser ist das Trocknen im Dörrapparat oder im Umluft/Heissluft-Ofen bei ca. 50 Grad. Die Feuchtigkeit muss möglichst rasch entzogen werden, sonst werden die Pilze ungeniessbar. Das Trocknen im konventionellen Backofen ist ungeeig-

net, da die Luft zu wenig zirkuliert. Die Pilze sind ausreichend getrocknet, wenn sie beim Biegen nur noch leicht elastisch sind.

HALTBARKEIT: In gut verschliessbaren Gläsern ca. 1 Jahr.