Champignons einfrieren

Zu schade: Es sind noch zu viele Champignons da, die für das Rezept nicht verbraucht wurden. Doch keine Sorge, mit der richtigen Vorbeitung lassen sich auch Champignons einfrieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

Nach Belieben	Champignons

Zubereitung

1. Wer Champignons einfrieren möchte, muss sie gut vorbereiten: Dazu die Pilze zunächst sehr sorgfältig putzen, am besten mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern - auf keinen Fall jedoch unter oder in Wasser waschen!

2. Die gesäuberten Champignons dann je nach Größe und Belieben halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden und portionsweise in Gefrierbeutel füllen. Es sollten immer nur so viele Pilze im Beutel sein, wie sie auch auf einmal benötigt werden!

3. Den Gefrierschrank auf Schockfrosten einstellen und die Champignons bei ca. -20°C einfrieren. Für die weitere Verarbeitung die Pilze nicht auftauen lassen, sondern im gefrorenen Zustand in den Topf geben, so bleibt ihr Aroma erhalten.

Tipp

Man kann Champignons auch einfrieren, nachdem sie mit etwas Zitronensaft kurz in Margarine angedünstet wurden.