

Pilze trocknen

Wer nach diesem Rezept die Pilze trocknen will, sollte sie vorher nach Möglichkeit nicht waschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g Pilze (Steinpilze, Champignons)

Zubereitung

1. Es ist sinnvoll, **Pilze zu trocknen** und diese als Würzmittel zu nutzen. Zu Anfang den Ofen anheizen auf gerade einmal 80 Grad Celsius Ober- und Unterhitze. Den Ofenrost mit Backpapier belegen.
2. Die Pilze gründlich reinigen und mit einer Bürste vorsichtig putzen. Danach in 3 Millimeter breite Scheiben schneiden und auf dem Rost ausbreiten.
3. Den Gitterrost in den Ofen auf mittlere Ebene schieben und die Tür leicht öffnen. Wenn möglich einen Kochlöffel als Abstandshalter dazwischen stecken.
4. Die Pilze für 2 Stunden trocknen lassen. So kann die austretende Feuchtigkeit entweichen.
5. Pilze abkühlen lassen. Anschließend in luftdicht verschlossenen Behältern lagern.

Tipp

Wer Pilze trocknen will, sollte keine Egerlinge oder Pfifferlinge verwenden. Diese werden zäh und verlieren an Geschmack. Man kann die Pilze nach dem Trocknen in Rotwein, Wasser oder Weinbrand einlegen.