

Steinpilze trocknen

Steinpilze trocknen gelingt ganz einfach. Mit diesem Rezept werden die bekannten Pilze im Backofen getrocknet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Nach Belieben Steinpilze

Zubereitung

1. Die **Steinpilze** mit Messer und Bürste gründlich putzen und in 2-4 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 50 °C Ober-/Unterhitze zirka 4 Stunden trocknen. Dabei sollte ein kleiner Spalt der Backofentür offen sein. Danach auskühlen lassen und kühl und trocken in einem verschließbaren Gefäß oder Säckchen aufbewahren.

Tipp

Die getrockneten Steinpilze sind eine ideale Zutat für viele Saucen und Suppen. Vor der Verwendung einfach eine halbe Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.