



## Pilze trocknen

Pilze nach Arten getrennt trocknen und lagern:

Pilze für spezielle Rezepte, Pilze mit eigenem Aroma oder Gewürzpilze.

Steinpilze, Herbsttrompete, Pfefferröhrlinge etc.

Getrocknete Pilze verwenden:

Die getrockneten Pilze mindestens eine halbe Stunde in warmem Wasser einweichen. Das Einweichwasser enthält viel Aromastoffe und sollte nach Möglichkeit abgeseiht und für das Pilzgericht verwendet werden.

Bei fast allen Rezepten können Frischpilze ganz oder teilweise durch getrocknete Pilze ersetzt werden. Getrocknete Pilze haben ein viel intensiveres Aroma.

10gr. Trockenpilze entsprechen 100gr Frischpilzen.

Gewürzpilze :

Die getrockneten Pilze mit einem geeigneten Gerät zu Pulver verarbeiten. Das Pilzpulver kann zum Abschmecken vieler Speisen verwendet werden.