



Einfrieren

Pilze reinigen, in Scheiben oder in Stücke schneiden, je nachdem, wie man sie später weiterverwerten will.

Blanchieren: Genügend Salzwasser (1 Teelöffel Salz pro Liter Wasser und ein Spritzer Zitronensaft) zum Kochen bringen.

Pilze in nicht zu grossen Mengen darin ca. 3 Minuten blanchieren, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Die abgekühlten Pilze in familiengerechten Portionen in Gefrierbeutel abpacken.

Mit Datum, Gewicht und Pilzart beschriften und sofort einfrieren.

Haltbarkeit : 10 – 12 Monate

Festfleischige junge Pilze lassen sich gut auch roh einfrieren.

Pilze nach dem Auftauen sofort verwenden, nicht nocheinmal einfrieren!

Bei allen Rezepten können Frischpilze durch Tiefgekühlte ersetzt werden.