

Pilze trocknen und haltbar machen

Zutaten:

- essbare Pilze
- z.B.: Maronen
- Steinpilze

Pilze vorsichtig waschen, trocknen und im Ganzen auf ein Backblech legen. Bei circa 60 Grad so lange im Backofen trocknen lassen, bis der gewünschte Grad erreicht ist.

Die Pilze oder Pilz-Stücke können nach dem Trocknen wunderbar für Soßen, Pasteten oder Ragouts verwendet werden. Dafür vorher waschen und circa 20-25 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen lassen.

In einem Mixer können die Pilze zu einem feinen Mehl verarbeitet werden. Mit dem Pilz-Mehl kann jedes Gericht zusätzlich aromatisiert werden. Der Umami-Geschmack ist ein natürlicher Geschmacksverstärker und findet unter anderem Verwendung in Nudelteig, um einen intensiven Pilz-Geschmack zu erzeugen.

Sendetermin: 31.12.2022

Koch/Köchin: Marianus von Hörsten

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen