

Getrocknete Pilze

Tipp:
Getrocknete Pilze sind ein wertvoller Vorrat. Mischen Sie, wenn in den Wintermonaten nur Zuchtpilze erhältlich sind, einige eingeweichte Dörripilze dazu. Sie erreichen so einen intensiven Pilzgeschmack und verbessern dadurch fast jedes Gericht.

Geschenktipp:
Ein Glas Risottoreis, belegt mit einer Schicht Dörripilzen.

Zutaten:
Frische, gesunde Pilze. Bitte keine durchnässten oder überreifen Exemplare verwenden. Es wäre jammer-schade für den ganzen Aufwand, denn mit schlechter Ware erreichen Sie nie ein gutes Resultat! Trockenes Wetter oder ein Dörrigerät, möglichst mit guter Hitzeregulierung. Notfalls tut's ein Backofen

Zum Dörren eignen sich die meisten Pilze, sofern sie trocken und noch fest sind. Pfifferlinge sollte man nicht dörren, weil sie sich nicht mehr aufweichen lassen. Beste Resultate werden erzielt, wenn Pilze auf einem Gitter oder an einer Schnur aufgefädelt an der Sonne getrocknet werden. Achtung: Nachts in einem trockenen Raum aufbewahren! Im Backofen oder auf einem Dörrigerät dürfen Sie nur bei schwacher Hitze dörren. Den Backofen keinesfalls schliessen! Das Dörri-gut darf nicht zu rasch trocknen, sonst verliert es an Geschmack. Der Dörriprozess darf ohne weiteres zwei Tage dauern. Aufbewahren: Verschluss in Dosen oder Gläsern. Vor dem Verschliessen kurze Zeit abkühlen. Dörripilze sind bei trockener und dunkler Aufbewahrung mindestens zwei bis drei Jahre haltbar.

