

# Pilze tiefkühlen

*Zutaten:  
Frische Pilze  
eventuell etwas Wasser*

*Zum Tiefkühlen eignen  
sich alle Pilze, sofern sie  
gesund und knackig sind.*

Im Laufe der Jahre haben wir mit zwei Verfahren gute Resultate erzielt:

a) Pilze zur Kontrolle von Wurmbefall halbieren oder in Würfeli oder Scheiben schneiden. Roh einzeln auf einem Blech einfrieren. Luftdicht (mit einem Vakuumgerät!) abpacken. Diese Methode eignet sich ausgezeichnet für Röhrlinge.

b) Pilze in Stücke teilen, in sehr wenig heissem Wasser kurz überbrühen. Auskühlen lassen und im Brühwasser einfrieren. Dadurch bleiben die Pilze luftdicht abgeschlossen und behalten ihr volles Aroma. Wenn Sie diese Pilze verwenden, dann lassen Sie die Flüssigkeit einfach einkochen wie bei frischen Pilzen.

Fertiggerichte können ebenfalls tiefgekühlt werden, sofern sie aus frischen oder getrockneten Pilzen zubereitet wurden. Bitte Mehl, Rahm und Milch erst nach dem Aufwärmen zugeben.

*Tipp:  
Da Röhrlinge und andere weiche Pilze nach dem Überbrühen schwammig werden, eignet sich zum Tiefkühlen dieser Arten eher die erste Methode. Die zweite Variante eignet sich für alle übrigen Pilze. Pfifferlinge zum Beispiel werden nicht bitter, wenn sie im Brühwasser luftdicht tiefgekühlt werden.*

