

Pilzgranulat, Pilzpulver

Zutaten:

Getrocknete Pilze (diese müssen sehr trocken sein, also wenn nötig auf einem Dörrgerät oder im Backofen kurz nachtrocknen).

Pilzgranulat und Pilzpulver sind in der Pilzküche unentbehrlich zum Würzen oder zum Binden von Gerichten. Sie sind bedeutend intensiver im Geschmack als frische Pilze. Zum Herstellen von Pilzgranulat die Dörripilze im Mörser oder mit einem Wallholz unter Folie zerstoßen. Pilzpulver wird hergestellt, indem die Dörripilze oder das Granulat in einer Mühle oder im Mixer zu Pulver verarbeitet werden, oder ganz einfach das Granulat abgeseibt wird. Wir geben jeweils zum Schluss noch wenig Glutamat dazu, dies verstärkt den Pilzgeschmack.

Pilzgranulat und Pilzpulver luftdicht, trocken und dunkel aufbewahren.

