



Getrocknete Pilze

Trocknungsmethode

Die Trocknung an Sonne und frischer Luft ist die älteste, weil natürlichste Art der Haltbarmachung überhaupt. Und sie ist auch zugleich die schonendste. Nur das Wasser verflüchtigt sich. Alles andere, was den Pilz ausmacht, nämlich seine Vitamine, seine Spurenelemente, insbesondere aber sein Geschmack bleiben erhalten. Pilze aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-006-Öko-Kontrollstelle) werden bei uns ohne zusätzlichen Energieaufwand schonend luftgetrocknet.

Ökologisch und ökonomisch optimal

Beachten Sie bitte unbedingt auch, dass man für 1 kg getrocknete Pilze 10kg frischer, bereits geputzter Pilze benötigt. Sicher hatten Sie irgendwann schon mal das Glück, frische Waldpilze zu ersteinen oder gar selbst gepflückt zu haben. Und sicherlich erinnern Sie sich auch noch, dass nach dem Putzen derselben nicht mehr 1 Kilogramm in den Kochtopf wanderte, sondern nur mehr ca. 2/3 davon.

Getrocknete Pilze aus unserer Zucht brauchen Sie nicht mehr zu putzen. Substratreste wurden bereits entfernt und die Pilze selbst wurden aus hygienischen Gründen nur mit Handschuhen angefasst. Das bedeutet, die 100 Gramm, die einmal ein Kilogramm waren (nur das Wasser ist jetzt weg) wandern auch zu 100% in den Kochtopf. Dadurch sind unsere getrockneten Pilze also nicht nur von ausgezeichneter Qualität, sondern auch ausgesprochen preiswert. Die Beachtung des Verhältnisses 1:10 vom getrockneten zum frischen Pilz macht Ihnen auch die Portionierung so leicht, wenn man von einem durchschnittlichen Verbrauch von 200 Gramm Frischpilzen für ein vollständiges Pilzgericht (z. B. Kartoffel- oder Semmelknödel mit Pilzsauce) ausgeht.

Tipps für die Verwendung

Getrocknete Pilze sind sehr ergiebig. Die für Ihr Essen benötigte Menge (5-15 g pro Portion) weichen Sie im lauwarmen Wasser ein. 1,5 bis 2 Stunden genügen, wobei es natürlich nicht schädlich ist, wenn Sie sie über Nacht einweichen. Ein Durchwaschen der Pilze vor und/oder nach dem Einweichen ist nicht notwendig, da Zuchtpilze weder Sandkörner, noch Substratreste oder Tannennadeln eingeschlossen haben.

Verwenden Sie eine eher tiefe denn flache, irdene- oder Porzellanschüssel und *verwenden Sie gerade so viel Wasser wie nötig.*

Faustregel: Je nach Stückigkeit bedingen 100g getrocknete Pilze einen Raum von ca. 1 Liter. Diese Menge Wasser genügt zum Einweichen. Natürlich können Sie auch mehr Wasser verwenden, jedoch wird der Pilz-Fond, der sich daraus ergibt, dann logischerweise schwächer im Geschmack.

Den durch das Einweichwasser gewonnenen Pilz-Fond schütten Sie nicht weg, sondern verwenden ihn anschließend zum Aufgießen.

Ein Einweichen ist selbstverständlich nicht erforderlich, wenn Sie Suppen und Saucen mit einigen Pilzscheiben verfeinern wollen. Bei Bratensaucen die Pilze erst zugeben, wenn Sie schon aufgegossen haben.

Aufbewahrung

Nicht verbrauchte, getrocknete Pilze geben Sie am besten in ein Glas mit Schraubverschluss und bewahren Sie an einem kühlen und trockenen Ort auf. Achten Sie bitte darauf, dass die Pilze beim Einfüllen in das Glas noch keine Feuchtigkeit aufgenommen haben. Wenn die Pilze sich biegen lassen, also nicht brechen (mit „Knacks“), sind sie zu feucht. In solch einem Fall bei geöffnetem Glas in die Sonne stellen oder bei niedriger Temperatur in die Bratröhre geben. Dreißig Minuten sind meistens schon genug. Sie können es ganz leicht feststellen, wenn Sie das Glas etwas bewegen und die Pilze „rascheln“.