

Verarbeitung getrockneter Pilze

Pilze zu trocknen ist eine wunderbare Möglichkeit der Konservierung. Zu Pulver vermahlen sind sie schmackhafte Würze für Suppen und Soßen, sie können auch an den Braten gegeben werden. Ein sehr leckeres Rezept für eine Pilzsoße aus getrockneten Pilzen stammt von unseren Freunden DIRK und VERENA aus Schweden.

Du brauchst: 1-2 Tassen Trockenpilze, ½ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Glas Rotwein, Salz, Pfeffer, Thymian, 1 Messerspitze Zimt und Kartoffelstärke

Und so wird die Pilzsoße gemacht:

1. Pilze mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten stehen lassen (nicht kochen).
2. Zwiebel fein hacken und goldbraun braten.
3. Mit Rotwein ablöschen und Pilze samt Pilzwasser hineingeben.
4. Gewürze nach Geschmack hinzugeben und mit Stärke abbinden.
5. Guten Appetit!

