

Pilzpulver selbst hergestellt



Zubereitungsbeschreibung

Pilzpulver ist ein Pulver aus getrockneten, zerstoßenen oder gemahlenen **Speisepilzen** ohne weitere Zutaten, das als **Gewürz** für **Suppen** und **Saucen** verwendet wird

Das Dörren von frischen Pilzen:

Die Pilze werden mit einem feuchten Tuch abgerieben, jedoch möglichst nicht gewaschen. Schadhafte Stellen abschneiden. Pilze blättrig schneiden, um sicherzustellen, dass sie frei von Insekten und Maden sind. Beim Dörren von Pfifferlingen sollten die Stiele kleiner Exemplare entfernt werden, da sie leicht zäh werden. Legen Sie die Pilze auf ein Korblett oder Backblech, das mit Backpapier Pergamentpapier belegt ist. Zwei Tage an einen warmen, luftigen Ort stellen. Schneller geht es, wenn man die Pilze zwei Stunden bei 80° C im Umluftbackofen dörret und dabei die Ofentür einen Spalt offenlässt.

Bei wenigen Pilzen reicht es aus, sie auf eine Schnur aufzufädeln. Wenn die Pilze gut durchgetrocknet sind, füllt man sie nach Art sortiert und beschriftet in luftdicht verschliessbare Gefässe, die in dunklen Räumen aufbewahrt werden sollten. Sind die Pilze nicht vollständig trocken, bildet sich Schimmel und die ganze Arbeit war umsonst.

Verwenden Sie von allen getrockneten Pilzen etwa dieselbe Menge

Haltbarkeit:

Luftdicht verpackt ist Pilzpulver jahrelang haltbar. Anders als Trockenpilze muss es zur Verwendung nicht eingeweicht oder längere Zeit gegart werden, um sein Aroma zu entfalten

Beim Trocknen oder Dörren intensivieren sich Geschmack und Duft der Pilze

Wichtiger Hinweis:

Wenn Sie getrocknete Pilze gekauft haben um daraus ein Pilzpulver herzustellen, so empfiehlt es sich diese Pilze im Backofen bei 70 Grad – auf mittlerer Schiene – während einer Stunde zu backen. Die Pilze dürfen keinerlei Feuchtigkeit enthalten. Daher ist das erneute Trocknen der Pilze im Backofen (vor dem Mahlen) wichtig!

Mahlen:

Danach werden die getrockneten Pilze entweder in einem Mörser (oder in einer Kaffeemühle oder in einem Cutter) zu Pulver verarbeitet

Dunkel aufbewahren:

Geben Sie das Pulver danach ein Glas mit Schraubverschluss und bewahren Sie das Pilzpulver in Dunkelheit (Kühlschrank) auf. Wenn Sie keinen Platz im Kühlschrank haben, so umwickeln Sie das Glas mit ALU-Folie (Lichtschutz)

Verwendung des Pilzpulvers:

Wenn Sie eine Sauce zu Fleisch herstellen, so geben Sie zur Intensivierung des Geschmacks zwei Teelöffel (gehäuft) des Pilzpulvers in die Sauce. Der Grundgeschmack der Sauce wird kräftiger (ohne, dass man das Pilzpulver explizit herauschmeckt)

Bemerkungen

Text (und Bild) zum Teil aus Wikipedia

Kochfreunde versand: 5. Juni 2009 / 4. Juli 2009 und 16.8.2009.
Rezept-Datenbank versand: 5. Juni 2009 / 4. Juli 2009

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

Getrocknete Pilze aller Art getrocknet und zu Pulver zerrieben. Zum Beispiel:

Steinpilze entwickeln ein ausgeprägtes Rindfleischaroma mit angenehm ledrigen Anklängen

Maronenröhrlinge haben ein süsslicheres und weniger komplexes Aroma

Morcheln nehmen beim Dörren schweflige, fleischige, fast rauchige Noten an

Nelkenschwindlinge dagegen werden sanft und süsslich

Edelreizker und **Pfifferlinge** werden fruchtig-üppig, während die **Herbsttrompete** ein dunkles Waldbodenaroma bekommt

Alle weiteren essbaren Pilzarten (getrocknet) sind in einem Pilzpulver passend und willkommen

Es gibt in der Schweiz in der Migros (Migros Markt) und ich denke auch den Coop-Märkten diverse getrocknete Pilze zu kaufen. Z.B. **Steinpilze**, **Herbsttrompeten**, **Shitake**, **Morcheln**, **Judasohren**, **Champignons de Paris**.

Allein aus diesen 5 verschiedenen Sorten lässt sich ein schmackhaftes Pilzpulver herstellen

Weitere Pilze, die – getrocknet und gemahlen – vorzüglich in ein Pilzpulver passen:

Hexenröhrling, die Stiele vom Parasol (Riesenschirmling), Totentrompete, Habichtpilz (Rehpilz), Kratarelle (Trompetenpfifferling), Kiefernsteinpilz, etc.