

getrocknete STEINPILZE



Zubereitung:

- Pilze am besten mit einem Pinsel reinigen. Wurmbefall ausschneiden.
- In 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Pilzscheiben nebeneinander auf ein Patisserieblech legen.
- Ein oder mehrere Bleche mit den geschnitten Pilzen in den MDG geben.
- Ofenfunktion oder Sonderfunktion DÖRREN/trockene Heißluft mit offenem Lüftungssystem einstellen.
- Temperatur 55°C
- Dörzeit für Steinpilze mit leicht geöffneter Türe 6-10 Stunden. DÖRREN ist eine der natürlichsten Konservierungsmethoden. Leider verlieren Steinpilze oft beim Dörren ihre natürliche helle Farbe. Auch dauert der Konservierung bei größeren Mengen zu lange (+12h). Hier nun ein paar hilfreiche Tricks die sich bei uns sehr bewährt haben:
- Nicht zu große Mengen DÖRREN.
- Um die Zeit der Trocknung zu verkürzen nehmen wir immer einen Sektkorken und klemmen den zwischen die Türe! Wichtig: Den Korken auf den Türkontaktschalter platzieren, ansonsten schaltet sich das Gerät nicht ein. So wird die Trocknung bei leicht geöffneter Türe viel schneller gehen.
- Um die Farbe der Pilze besser zu erhalten kann man das Licht bei den meisten Kombidämpfer mit einer eigenen Taste im Display ausschalten. Das spart auch Strom bei langen Trockenphasen.
- Ideal sind die gelochten Patisseriebleche, wo nichts anhaftet und die Luft zum DÖRREN gut zirkulieren kann.
- DÖRREN ist einer der ältesten Konservierungsmethoden, lieber länger DÖRREN als zu kurz, ansonsten bildet sich Schimmel!
- Trocken und dunkel lagern, am besten in Gläsern mit verschraubbaren Deckel!
- Haltbarkeit ca. 2 Jahre!