Rezept

Getrocknete Pilze mit Kräutern

Ein Rezept von Getrocknete Pilze mit Kräutern, am 26.08.2025

Zutaten

- **1 kg** frische, einwandfreie Pilze (z. B. Champignons, Steinpilze, Herbsttrompeten, Kräutersaitlinge, Pfifferlinge)
- **2 Zweige** Rosmarin
- **6 Zweige** Thymian
- **1** junge Knoblauchknolle

Außerdem:

Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: luftdicht mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem Pinsel oder einem leicht angefeuchteten Küchentuch säubern. Die Stielenden knapp abschneiden. Die Pilze in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

2. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen und mit Küchengarn fest zu einem Sträußchen zusammenbinden. Die Knoblauchknolle waschen, abtrocknen und quer halbieren. Aus der Mitte 2 dünne Scheiben schneiden (mit einem schönen Querschnitt), die übrige Knolle anderweitig verwenden.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 80° Umluft einstellen. Die Pilze und die Knoblauchscheiben dicht nebeneinander auf die Backbleche legen, das Kräutersträußchen an den Rand legen. Wird im Dörrgerät getrocknet, die Knoblauchscheiben unbedingt auf ein Stück Küchenpapier legen, damit der Rost keinen Knoblauchgeschmack annimmt.

4. Die Bleche in den Ofen schieben und die Pilzscheiben 3-4 Std. trocknen (im Dörrgerät bei 50° ca. 3 ½ Std.), zwischendurch mehrmals wenden. Die Ofentür beim Trocknen einen Spaltbreit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Pilze sind fertig, wenn sie trocken und biegsam, zu den Rändern hin eher hart und knusprig sind. Die Kräuter können schon nach ca. 1 ½ Std. herausgenommen werden. Die Knoblauchscheiben in ca. 4 ½ Std. hart und starr werden lassen (im Dörrgerät bei 50° in 4 Std.).

5. Die getrockneten Pilze mit dem Knoblauch und den Kräutern offen abkühlen lassen und in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren. Vor der Verwendung ca. 30 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Sie schmecken in Suppen und Saucen, Gemüse- und Reisgerichten.