

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Pilzpulver

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Weiß e Bohnen werden ebenfalls kurz aufgekocht vor dem Trocknen.

Erbsen werden mit kochendem Wasser übergossen, sofort abgeschüttet und langsam getrocknet.

Gelberüben werden in schwach gesalzenem Wasser kurz aufgekocht, nachdem man sie in Scheiben oder Stäbchen geschnitten hat, und sodann gedörrt.

Pilze werden geputzt, je nach der Größe zerkleinert oder an Fäden aufgereiht an der Luft getrocknet. Pilze werden nicht gewaschen. Sie sind in gut verschlossenen Gläsern oder in Beuteln aufzubewahren.

Wirsing-, Weiß- oder Rotkraut wird fein geschnitten, in kochendes Wasser gegeben, kurz aufwallen lassen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und dann auf ein Tuch zum Dörren ausgebreitet.

Kohlrabi wird in Scheiben geschnitten und kurz aufgekocht, wobei dem Wasser etwas Milch zugegeben wird, damit sie schön weiß bleiben.

Spinat braucht nicht abgerührt zu werden. Er wird gewaschen und abtropfen lassen. Vor Verwendung wird er nicht eingeweicht, sondern gleich in das kochende Wasser gegeben.

Tomaten werden zum Trocknen in Scheiben geschnitten.

Rote Rüben werden gar gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und getrocknet; beim Gebrauch werden sie wie die anderen Gemüse eingeweicht.

Alles gedörrte Gemüse wird am besten in dünnen Säckchen hängend aufbewahrt. Um es gegen zu starke Einwirkung des Lichtes zu schützen, gibt man etwas Zeitungspapier darüber. Sollte sich durch feuchte Luft Schimmel bilden, so muß das betreffende Gemüse nochmals nachgetrocknet werden. Vor der Zubereitung werden die Gemüse mit Ausnahme von Spinat, nachdem sie gewaschen sind, über Nacht eingeweicht und in dem Einweichwasser gar gekocht.

### Pilzpulver.

Aus getrockneten Pilzen kann man auch Pilzpulver herstellen. Hierzu verwendet man besonders kräftig schmeckende Sorten. Diese werden, falls man keine Gewürzmühle hat, in der Kaffeemühle gemahlen. Damit das Pilzpulver nicht nach Kaffee riecht, werden zuerst getrocknete Pilzabfälle gemahlen. Dieses Pilzpulver ist wertlos. Das Pilzpulver wird am besten in weithalsigen Flaschen luftdicht verschlossen aufbewahrt. Man paniert damit Haferflockenbrätlinge; auch Beigüssen gibt es einen feinen Geschmack.