

## Shiitake - Pilze

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### Anleitung:

Shiitake-Pilze: Seit fast 2000 Jahren wird dieser Pilz in Japan kultiviert. Seit dem letzten Jahrhundert wird er auch bei uns gezuechtet. Die Produktion ist langwieriger und die Ertraege sind wesentlich geringer als bei Champignons und Austernpilzen, weshalb der Shiitake-Pilz teurer ist als diese. Der Geschmack dieses Pilzes ist sehr intensiv, so dass eine geringe Menge davon einer Speise den Shiitake-Geschmack verleiht. Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass sich die Huete woelben, denn das ist ein Zeichen der Frische. Der hellbraune bis weissliche Stiel darf nicht zu duenn sein.

Shiitake-Pilze vertragen wie alle anderen Pilze einige Tage Lagerzeit. Sie muessen aber unbedingt an einem kuehlen, dunklen Ort aufbewahrt werden und sollen dabei nicht eingepackt sein, sondern locker in einem offenen Gefaess liegen.

Putzen der Zuchtpilze: Stiele werden etwas abgeschnitten und entweder mit Kuechenpapier sauber abgewischt oder kurz unter fliessendem Wasser gewaschen und trocken getupft.

Die Stiele von Shiitake-Pilzen werden fein gehackt oder in sehr duenne Streifen geschnitten.

Pilze duerfen erst nach Fertigstellung des Gerichtes gesalzen werden. Andere Gewuerze wie Thymian, Pfeffer, Majoran oder Kuemmel koennen vorher dazugegeben werden.