

Tongu - Pilze / Chinesische Champignons - Info

Kategorien: Info, Pilz, Land, China

Zutaten für: 1 Infotext

INFOTEXT

Tongu-Pilze
Chinesische Champignons
Schwarze Pilze

Anleitung:

Sehr aromatische, kräftig würzende Pilze.

Sie werden ausschließlich getrocknet verkauft und müssen deshalb vor dem Verarbeiten 30 Minuten in warmem Wasser eingeweicht werden.

Das Einweichwasser (möglichst knapp bemessen) wird häufig als Kochflüssigkeit verwendet (am besten durch ein feines Tuch filtern).

In jedem Fall muß man die Stiele entfernen, denn sie bleiben immer zäh.

Tongu-Pilze bester Qualität haben große, dickfleischige Hüte, deren schwärzlich-braune Oberfläche von hellen Adern durchzogen sind.

Sie sind recht teuer, sogar in China.