

Steinpilzsalz selber machen!

Vor kurzem sind mir getrocknete Steinpilze in die Hände gefallen, die nun schon ein paar Jahre in unserer Speisekammer stehen und einfach nicht benutzt werden. Ich hatte sie selber getrocknet, aber irgendwie verwenden wir immer lieber frische Pilze zum Kochen und so standen sie zwar dekorativ, aber dennoch nutzlos herum.



Da getrocknete Pilze dunkel und trocken gelagert nicht an Aroma verlieren, wollte ich sie jetzt endlich zu etwas weiterverarbeiten, das wir wirklich gerne und viel nutzen: ein feines Gewürzsalz! Und das geht einfacher und schneller als man denkt!

Zutaten

- Steinpilze, getrocknet
- Steinsalz

Das Verhältnis dieser beiden Zutaten sollte etwa 1:10 betragen, bei mir waren es 100 g Steinpilze auf 1 kg Steinsalz.

Zubereitung

Um ein richtig gutes Ergebnis zu erzielen, empfiehlt sich wirklich eine Küchenmaschine mit einem Multizerkleinerer-Aufsatz (also mit einem richtig scharfen Messer!).

Kleinere Mengen an Steinpilzsalz könnt Ihr selbstverständlich auch mit dem Mörser von Hand herstellen: aber bei einer so großen Menge war ich für meine Küchenmaschine doch sehr dankbar!

Die Pilze kommen also in den Häckselaufsatz Eurer Küchenmaschine und werden auf der höchsten Stufe kleingemahlen.

Ich mag es, wenn noch kleinste Stücke im Steinpilzsalz zu finden sind, aber Ihr könnt die Pilze natürlich auch komplett pulverisieren.

Dann fügt Ihr das Salz hinzu und vermischt es mit Hilfe der Küchenmaschine so lange, bis der von Euch gewünschte Feinheitsgrad erreicht wurde.

Ich habe immer ein offenes Schälchen mit selbst hergestellten Gewürzsalzen in der Küche stehen, der Rest des Steinpilzsalzes sollte aber unbedingt luftdicht verpackt werden.

Zum Verschenken könnt Ihr dann immer die entsprechende Menge frisch entnehmen.

Das Steinpilzsalz passt natürlich hervorragend zu allen Arten von Pilzgerichten, aber auch vielen anderen Gerichten verleiht es das gewisse Etwas! Probiert es doch einmal aus!