

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 20. Oktober 2022, 08:54

[g23](#) Kommt immer auf den Pilz an. Wenn die Röhren geschlossen oder gerade erst am Aufgehen sind und makellos sind, kann man sie dran lassen. Es macht dann schlicht keinen Unterschied und man hat mehr Pilz (der Schwamm schmeckt wie der Rest des Pilzes). Bei älteren Exemplaren, wo die Röhren schon alle auf sind, sollte man die Röhren rausmachen. Das gilt vor allem dann, wenn sie schon stark verfärbt und matschig sind. Wenn Schnecken dran geknabbert haben, dann ebenfalls weg damit. Findet man helle Flecken am Schwamm, sollte man den ganzen Pilz entsorgen, da es sich um Schimmelbefall handeln kann.

Vor Ort einputzen mache ich nie, darunter leiden die Pilze nur unnötig, wenn man mehrere Stunden sammelt.