

Gemüse trocknen im Dörrer

Wir trocknen einen großen Teil unserer Ernte im Dörrer. Ich finde diese Methode einfach sehr praktisch. Vor allem, wenn man eine gute Ernte, bzw. Schwemme hat. Der Platz in der Gefriertruhe ist immer begrenzt. **Und einmal getrocknet, hält sich das Gemüse jahrelang**.

Die Energiekosten sind beim Dörrer weit geringer als beim Trocknen im Backofen. Außerdem habe ich bei meinem Modell ein paar Aufsätze extra bestellt. Hierzu habe ich in die Herstellerangaben geschaut, wie viele Aufsätze man maximal benutzen kann, um den Trocknungsvorgang so effektiv wie möglich zu gestalten. Das waren in meinem Fall 10 Aufsätze. Gekauft habe ich den Dörrer mit vier Aufsätzen. Sechs habe ich nachbestellt und kann sagen: Das funktioniert. So kann ich sehr große Mengen auf einmal trocknen. Auch wenn ich jedes Mal wieder überrascht bin, wie wenig am Ende übrig bleibt. Die meisten Gemüse haben einen Wasseranteil von ca. 85 %. Nimmt

man also das Wasser raus aus der Gleichung, erhält man am Ende noch ca. 15 – 20 % des ursprünglichen Volumens.

Ich bewahre es gerne in alten Weckgläsern auf. Diese Gläser stehen wie Schätze gefüllt mit den unterschiedlichsten Gemüse-/Pilz-/Kräuter- und Beerenarten im Schrank und warten auf Verwendung.

Gemüsesorten die wir im Dörrer trocknen: Knollensellerie, Lauch, Zwiebeln, Rote Bete, Schalen vom Kohlrabi, manchmal Tomaten.

Den Vorgang beschreibe ich hier am Beispiel von Knollensellerie. Ich gehe aber bei den anderen hier genannten Gemüsearten (mit Ausnahme von Lauch und Tomaten) so vor. Lauch und Tomaten schneide ich einfach mit dem Messer klein und zerhäcksele sie nicht.

Knollensellerie:

Zugegeben, sie sehen schon sehr interessant und irgendwie seltsam aus, aber sie schmecken halt einfach super! Lasagne, Bolognese oder Eintopf ohne Knollensellerie ist einfach nicht dasselbe! Ich möchte auf dieses Gemüse in der Küche nicht mehr verzichten. Und diese Methode hat sich bei uns wirklich bewährt.



Zunächst werden die Knollen gereinigt und die Tentakel werden entfernt. Schälen ist optional. Je nachdem, wie sauber man sie bekommen hat. Aber wie bei jedem Gemüse gilt: Das Wertvolle steckt vor allem in der Schale.



Nun werden die Knollen in grobe Stücke geschnitten



Ich gebe sie in meinen Multihäcksler, der funktioniert für mich am besten, allerdings gibt es ja inzwischen unzählige Modelle am Markt, die bestimmt genauso gut funktionieren. Sicherlich kann auch der Thermomix diese Aufgabe erledigen.



Es dauert nur ca. 30 Sekunden, dann ist die Ladung schon zerkleinert.



Als Nächstes wird der Dörrer beladen. Das Gemüse sollte nicht aufeinander liegen. Aber der Boden kann schon gut bedeckt sein. Je nach Größe der Stücke und der eingestellten Temperatur dauert es ca. zwischen 5 und 9 Stunden. Nach der Hälfte der Zeit wende ich einmal, bzw. rühre ich ein wenig um.



Ob das Gemüse wirklich trocken ist, teste ich, indem ich es in die Hand nehme. Es darf keine feuchten Stellen mehr geben. (Nur bei Rosinen oder Pflaumen lasse ich ein bisschen Restfeuchte)



Ich fülle es in alte Weckgläser. Dosen können es natürlich auch sein. Es soll luftdicht und eher dunkel stehen. Dafür stelle ich es in den Schrank. Beschriften ist auch wichtig, denn in getrockneter Form kann man die Gemüsesorten manchmal schlecht unterscheiden und das Datum ist auch sehr hilfreich.

Knollensellerie in dieser Form kommt bei und in die Bolognese, in die Lasagne, in alle Eintöpfe, in manche Suppen und in Pfannengerichte. Ich lege immer einen großen Vorrat an, aber bis jetzt hat es noch nie für ein ganzes Jahr gereicht 😉.