

# Weißer Buchenpilz

[www.pilzhof-wittenhagen.de](http://www.pilzhof-wittenhagen.de)



Weißer Buchenpilz bekannt in Deutschland auch als Shimeji oder Bunapi-Shimeji.

Es gibt ihn in braun oder weiß.

Der Weiße Buchenpilz ist weiß bis cremefarben.

Seine Hüte sind klein bis mittelgroß und meist geöffnet. Sie sitzen auf langen festen Stielen.

Der Pilz wird in Trauben mit etwas Substrat oder als Einzelpilz geerntet.

## Verwendung und Zubereitung

Der Weiße Buchenpilz kann ganz verwendet werden. Es muss lediglich am Stielansatz etwas Substrat entfernt werden.

Dieser Edelpilz verzaubert mit feinem mild-süßem, nussartigen bis anisartiges Aroma. Er bleibt auch beim Garen schön fest und hell.

Der Weiße Buchenpilz macht sich sehr gut in Suppen oder als Vorspeise zu asiatischen Menüs, schmeckt sehr gut zu Fisch- und Fleischgerichten.

Aber auch im Kartoffelbett macht er einen guten Eindruck.

Schneiden Sie vor der Zubereitung zuerst die Unterseite ab.

Die Stiele sind essbar. Der weiße Buchenpilz lässt sich ausgezeichnet mit allerlei Zutaten und Gerichten kombinieren.

## Lagerung

Im Gemüsefach des Kühlschranks lässt sich der Weiße Buchenpilz gut 5 Tage aufbewahren. Zudem kann er in Scheiben geschnitten prima eingefroren werden. Anschließend unbedingt gefroren verwenden und nicht auftauen lassen



Pilzhof Wittenhagen  
Dorfstraße 58 b  
18510 Wittenhagen  
0170 2154156



# Weißer Buchenpilz

[www.pilzhof-wittenhagen.de](http://www.pilzhof-wittenhagen.de)



Nährwert pro 100 g	
Kalorien	36
Eiweiß	4,7 g
Fett	0 g
Kohlenhydrate	3,6 g



Pilzhof Wittenhagen  
Dorfstraße 58 b  
18510 Wittenhagen  
0170 2154156

