

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 33

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie bereite ich feine Pilzgerichte

Champignons mit Rahmsauce: Die geputzten, gewaschenen und in Scheibchen geschnittenen Champignons werden mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in Butter gedämpft. Wenn sie nach einigen Minuten gar sind, nimmt man sie heraus und stellt sie warm. Man fügt der Butter einige Löffel abgeschöpften Rahm bei, lässt etwas einkochen, gibt die Champignons mit etwas feingewiegter Petersilie hinein und lässt sie noch auf kleinem Feuer ziehen.

Pilzpastetchen. Zutaten: 6-8 Blätterteigpastetchen, 500 Gr. zubereitete Champignons mit etwas dicker Sauce. Die Champignons werden in Scheiben geschnitten, in die warme Butter gegeben, mit Mehl bestreut und mit etwas Wasser und Weisswein abgelöscht. Auf schwachem Feuer ca. 5 Minuten ziehen lassen, einige Tropfen

Knorr-Würze beifügen und in die warmen Pastetchen einfüllen.

Steinpilze gefüllt: Zutaten für 6 Personen berechnet. Ein halbes bis dreiviertel Kilo Pilze, 60 Gramm Butter, gehacktes Kalbfleisch, feingeriebenes Brot, Salz. Zubereitung: Die Steinpilze werden geputzt indem man den Stiel vom Hut schneidet, dann die braune Haut und das gelbliche Futter entfernt. Die Hüthen lege man

ne bebutterte Kochplatte. Die gehackten Stiele, Petersilie und Fleisch dämpfe man mit der Hälfte der Butter einige Minuten und würze sie. Dann fülle man die Hüthen damit, streue feingeriebenes Brot darüber und beträufle sie mit der restlichen Butter. Im mittelheissen Ofen werden sie in 20-30 Minuten gar gedünstet. Damit die Hüthen nicht braun werden, lege man ein Papier darauf.

Geschnitzelte Pilze: Die sorgfältig gerüsteten Pilze schneide man in dünne Scheibchen. In heisser Butter dämpft man eine feingehackte Chalotte oder eine kleine Zwiebel gut durch, fügt gehackte Petersilie und die geschnittenen Pilze bei, schwingt alles gut durch und lässt die Pilze im eigenen Saft während 15-20 Minuten weichdämpfen, würzt sie gut mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Unterdessen wird eine dünne Weissweinsauce, der man nach Belieben etwas Zitronensaft beigibt, hergestellt, die Pilze beigegeben und angerichtet.

Pilzgratin: Eine feuerfeste Kochplatte mit Butter bestreichen, mit Paniermehl und geriebenem Käse austreuen, Weggli in Scheiben schneiden, diese in heisser Butter leicht backen und in die Form geben. Darauf gibt man die, wie oben gekochten Pilze, giesst eine weisse oder kräftige Sauce darüber, bestreut mit geriebenem Käse und gratiniert das Ganze im Ofen.

Pilz-Croquettes aus Kentaur-Rapidflocken: Einen Esslöffel Mehl in Butter binden, 1/2 Liter Milch unter Rühren beifügen, 3 Tassen Kentaur-Rapidflocken beimischen und 2-3 Minuten kochen, bis die Masse fest ist. Gut eingeweichte, (ca. eine Stunde) und feingehackte Steinpilze darunter mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Nach dem Erkalten der Masse 7 Centimeter lange Croquettes formen, im verklopften Ei und Paniermehl wenden und in schwimmendem Fett goldbraun backen. Zu Salat servieren.

Pilzfüllung mit Kentaur-goldenen Hafernüssen, 15 Esslöffel goldene Hafernüsse, 2 Esslöffel Mehl, 4 Esslöffel Milch, feingewiegte Petersilie und Schnittlauch mit gedörnten,

feingeschnittenen Steinpilzen (1 Stunde in heisses Wasser legen), Salz, Pfeffer und Muskat gut mischen, 1 Kilo Tomaten aushöhlen und mit der obigen Masse füllen. In feuerfester, gut ausgebutterter Form etwa 1/2 Stunde im Ofen backen. (Nach dem Füllen der Tomaten das abgeschnittene Hüthen wieder aufsetzen.)

Pilzsuppe. Zutaten: 1 Teller voll verschiedene, gereinigte Pilze, einen halben Löffel Fett, 1 Stück Zwiebel, Grünes, 1 Löffel Mehl, 1 1/4 Liter Wasser, Salz, einige Kartoffeln, 50 Gramm Reis, Hirse oder Gries, Schnittlauch und Würze. Zubereitung: Die Pilze grob hacken, mit den vorgedämpften Zwiebeln und Suppengrün andämpfen, das Mehl darüber stäuben, mit der Flüssigkeit ablöschen, salzen und aufkochen. Dann die Suppeneinlage: Geriebene, rohe oder gekochte Kartoffeln, Reis, Hirse oder Gries beifügen, 20 Minuten kochen und die Suppe über Schnittlauch und einigen Güssen Suppenwürze anrichten.

Gedämpfte Pilze als Gemüse. Zubereitung: Ein halbes Kilo Pilze, 1 Löffel Fett, 1 Stück Zwiebel, Grünes, 1 Löffel Mehl, Salz, 2 Löffel Weisswein oder sauren Rahm. Kleine Pilze ganz lassen oder nur halbieren, grosse in Blättchen schneiden, die Zwiebel vordämpfen, die Pilze beifügen und dann 5-8 Minuten dämpfen, bis sie weich sind; dann das Mehl darüber stäuben, salzen, mit Weisswein oder saurem Rahm abschmecken und anrichten.

Pilzfüllung: Die Pilze grob hacken oder in Würfel schneiden, mit fein gehackten Zwiebeln und Grünem dämpfen, etwas Mehl darüber stäuben, salzen und mit 1-2 Löffel Wasser oder Brühe ablöschen. Mit etwas Essig oder Zitronensaft eventuell auch saurem Rahm abschmecken. Man kann auch etwas gehacktes Restenfleisch unter die Pilze mischen. Dieses Gericht dient als Füllung für Pastetchen (Kartoffelpastetchen), Omeletten, Tomaten, Kartoffeln; das Gericht kann aber auch unter gekochte Teigwaren, Reis, Hirse oder Sauerkartoffeln gemischt werden.

Pilze dörren. Dazu eignen sich alle trockenen Pilzarten, ausser den Eierschwämmen, die hart werden. Die Pilze je nach Art nur halbieren, oder in Scheiben schneiden, auf Röstli ausbreiten und rasch an Luft und Sonne trocknen. Pilze zum Dörren sollten vorher nicht gewaschen, sondern nur abgeschabt werden. Getrocknete Pilze werden am besten in Blechbüchsen aufbewahrt, aber gut verschlossen.

J.R.



Oben: Eierschwämme sind ein nahrhafter Fleischersatz, können aber auch mit Fleisch zusammen serviert werden
Rechts: Steinpilze eignen sich sowohl in frischem als auch in trockenem Zustand sehr gut für gute Gerichte

Unten: Champignons werden meistens besonders gezüchtet und sind als feine Beigabe zu allerhand Gerichten unentbehrlich

