

# Rezepte aus Österreich

Autor(en): **Moser / Chaida, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **33 (1955)**

Heft 8

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934147>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Von Dr. Moser und E. Chaida

### Zubereitung von Pilzsalaten nach Art süßsaurer Gurken

Junge Pilze der nachfolgenden Arten werden in kaltem Wasser gründlich gereinigt, ganz gelassen oder halbiert. Nach 3–4 Min. Kochzeit in Salzwasser werden die abgeseihten Pilze in einem zuvor zubereiteten Absud aus Wasser, Essig, Zucker nach Geschmack, dem man Zwiebeln, Senfkörner und etwas Tillkraut beigegeben hat, nochmals ca. 5–10 Minuten (je nach Härte der Pilze) gekocht. Nach Erkalten servieren.

Für diese Art der Zubereitung eignen sich besonders: Eierpilz, Ziegenbärte, Echter Ritterling, Taubenritterling, Rußiggestreifter Ritterling, Nackter Ritterling, Echter Reizker, Braunroter Milchling (einige Stunden zuvor in Teilstücken wässern, damit sich die Schärfe verliert), Spitz- und Speisemorchel (wegen raschem Zerfall sind diese Arten nur im Absud zu kochen, dem man etwas Salz zusetzt).

Einen besonders schmackhaften Salat erhält man aus einer Mischung der Ritterling-Arten (ohne Nackter Ritterling).

#### *Goldtäubling gebraten*

Die gereinigten Hüte werden mit etwas Salz bestreut und in brauner Butter kurz gebraten. Ein Leckerbissen besonderer Art, da man meint, nicht einen Pilz, sondern ein Stück kurz gebratenes Kalbfleisch gegessen zu haben.

#### *Pfeffermilchling gebraten*

Die jungen Pilzhüte werden halbiert und einige Zeit gewässert, damit die ärgste Schärfe verschwindet, dann etwas mit Salz bestreut und mit Speck gebraten. Sehr schmackhaft, wenn auch etwas scharf! Vornehmlich eignet sich hiezu die Variation Pergamenus, jene langstielige Art mit kleinen Köpfen, auf Kalkboden vorkommend.

#### *Suppe von Schusterpilz*

Die Pilze werden sehr fein aufgeschnitten, in Fett kurz gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit Wasser aufgegossen eine halbe Stunde gekocht. Die blaue Verfärbung verliert sich vollkommen beim Kochen und die Suppe wird schließlich schmutzig-olivgrün. An Wohlgeschmack übertrifft sie jede andere Pilzsuppe, auch die von Herrenpilzen zubereitete!

### Gefüllte Morcheln

Größeren Fruchtkörpern wird der Stiel abgeschnitten, die Köpfe gut gewaschen und dann mit Fülle ausgestopft. Als Fülle kann man entweder Reis (gedünstet) mit Wurst oder Speck verwenden oder die Masse, die bei uns für die Tiroler Knödel verwendet wird (trockenes Weißbrot fein geschnitten, in Milch aufgeweicht, nachdem das Brot in Butter etwas geröstet wurde, dann ein Ei oder je nach Menge mehrere Eier darunter rühren, ferner Petersilie, klein geschnittene Wurst oder Speck, Salz und zuletzt wenig Mehl darunter rühren). Die gefüllten Morchelhüte werden dann in Butter gebraten.



### Wissen Sie, daß ...

Märzellerlinge, sauber geputzt, 2 bis 3 Tage an trockenem, (nicht warmem) Orte gelagert, ein viel besseres Aroma erhalten?

Perlpilze nicht länger als 3–4 Minuten gedämpft werden dürfen, da sie sonst im Halse kratzen und einen schlechten Geschmack erhalten?

Fransige Wulstlinge in der Friture hellgelb gebacken, den erdig-moosigen Geschmack verlieren und einem herrlich mundenden Fischgericht ähnlich werden?

Suppe von Stockschwämmchen eine solche von Ochsenchwanz an Wohlgeschmack übertrifft?

Alle Pilze viel besser schmecken, wenn sie vor dem Kochen *nicht* gewaschen, sondern nur sauber geputzt werden? R. Haller, Suhr

### Ein seltener Fund

Von Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Burgdorf wurde in der Nähe Burgdorfs an einer Eibe ein *Polyporus sulphureus* Bull. (Schwefelporling) gefunden. Sein Gewicht betrug 28 kg. Der ganze Pilz war eßbar und ergab ein ziemlich üppiges Mal. Sektion Burgdorf