

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 45 (1967)
Heft: 10

Artikel: Pilze als Nahrung
Autor: Schenker, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937077>

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: 22.12.2024

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

Bemerkungen: Bourdot et Galzin unterscheiden *C. pulchella* var. *asperula* (1–2 cm hoch, Sporen 2,8–4 μ , Basidien 12–22/4–4,5 μ) und *C. pulchella* var. *bizzozeriana* (1 cm hoch, Sporen 2–3,5 μ , Basidein 15–18/3–4 μ), die aber nach Corner alle Synonyme von *pulchella* sind.

Für Fundmeldungen und Zusendung dieser Art wäre ich zwecks Vervollständigung der Übersicht ihrer Verbreitung sehr dankbar.

Literaturnachweis

Pilát, A., Übersicht der europäischen Clavariaceen unter besonderer Berücksichtigung der tschechoslowakischen Arten. Sbornik. Acta musei nationalis Pragae. 1958.

Bourdot et Galzin, Hymenomycetes de France. 1928.

Corner, E. J. H., A Monograph of Clavaria and allied Genera. 1950.

Coker, W. C., The Clavaria of the United States and Canada. 1923.

Michael/Hennig, Band II. Handbuch für Pilzfreunde. 1960.

Pilze als Nahrung

Von M. Schenker, Suhr

Bei uns haben die Pilze seit einigen Jahrzehnten ein allgemeines Interesse für Speisezwecke gefunden und spielen heute in der gesamten Volksernährung eine beachtliche Rolle.

Nach der Auswahl im Walde kommt die zweite, nicht minder wichtige Auswahl, diejenige in der Küche, die auf dem Zurüsttisch getroffen wird: die Ausscheidung aller verdorbenen oder madenzerfressenen Teile. Wenn man weiß, daß die saftigen Schwämme von Natur aus kurzlebige, vergängliche Gebilde sind, die beim Abbau ihrer Eiweißstoffe schnell giftige Verwesungsprodukte erzeugen, so ist diese Vorsicht verständlich.

Steinpilzsuppe

Rohe oder gekochte, in feine Scheiben geschnittene Steinpilze in eine fertige, nicht dicke Reissuppe streuen und damit 3–4 Minuten kochen lassen. Die Suppe vor dem Servieren mit geriebenem Käse unterziehen.

Pilze in verschiedenen Saucen

Die feingeschnittenen Pilze zusammen mit gehackter Petersilie in heißer Butter etwas anrösten. Eine beliebige Sauce zubereiten. Von den fabrikmäßig hergestellten eignen sich am besten Jägersauce und Sauce Ideal, wobei meistens eine Viertel- bis halbe Packung genügt. Die Pilze mit der fertigen Sauce vermischen, während 2–3 Minuten zusammen kochen lassen und sofort servieren. Auf Brotcroûtons häufen oder zu Nudeln, Reis oder Kartoffelpüree servieren.

Büchsenchampignons in pikanter Sauce

Zutaten für 2 Personen: Eine mittlere Büchse Champignons von etwa 225 g, etwa 30 g Nussella, Weißmehl, etwa 20 g geräucherter Speck, Zwiebel, 1–2 Tassen Fleischbrühe oder Weißwein, Salz, Pfeffer, sehr wenig Zucker.

Man bereitet eine Sauce aus Nussella, indem etwas Weißmehl hellbraun geschwitzt wird, würzt, gibt die feingehackte Zwiebel und den gewiegten Speck hinein und läßt einige Minuten rösten. Dann löscht man mit Fleischbrühe oder Weißwein ab und prüft den Geschmack. Wenn nötig, kann man eine kleine Prise Zucker hinzufügen. Darauf die Sauce langsam sieden lassen, die Pilze aus dem Saft der Büchse nehmen und in die Pfanne geben. Ungefähr 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Heiß in einer gedeckten Schüssel angerichtet, ergeben die so zubereiteten Büchsenchampignons ein ausgezeichnetes und nicht ganz alltägliches Gericht.

Champignons in Rahmsauce

Zutaten für 2 Personen: 250 g Champignons, 20–25 g Butter, Salz, Pfeffer, Weißmehl, etwas Milch, etwa 1 dl süßer Rahm, eventuell etwas Zitronensaft.

Die gut gereinigten Champignons werden in nicht zu kleine Stücke zerteilt und in wenig leicht gesalzenem Wasser, dem man etwas Milch beigießt, halb gar gekocht. Inhalt der Pfanne in eine Schale leeren, die Pfanne zurück aufs Feuer stellen; die Butter darin schmelzen lassen, etwas Mehl gelb schwitzen, würzen und mit dem Pilzsaft zu einer sehr dicken Sauce ablöschen. Die Hälfte des Rahms hineingegeben und etwa 10 Minuten auf möglichst kleinem Feuer köcheln lassen. Die Pilze dazugeben und gar kochen. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken, den Rest des Rahms dazuschütten, rasch aufwellen lassen und servieren. Eventuell ein paar Tropfen Zitronensaft hineinträufeln.

Variation: Wer einen kräftigen Geschmack liebt, kann halb sauren und halb süßen Rahm verwenden. Beim Einfüllen in die kochende Sauce gut mit dem Holzlöffel rühren.

Mairitterlingssalat

Der Mairitterling schmeckt roh oder mit Salzwasser überbrüht als Salat besonders gut. Die Pilze müssen sauber gewaschen und gut abgetrocknet werden, bevor man sie mit den Salatzutaten anmacht.

Eierpilze im Reisring

Zutaten für 4 Personen: 250 g Reis, gehackte Zwiebeln, Fett, etwa $\frac{3}{4}$ l heiße Bouillon, 500 g Eierpilze, Zitronensaft und Rahm.

Der Reis wird in der üblichen Weise zubereitet, gesalzen und nach Belieben mit Reibkäse vermischt. Eine Ringform wird mit Butter ausgepinselt, der Reis hineingefüllt, glattgestrichen und an die Wärme gestellt. Dann dämpft man die in feine Scheiben geschnittenen Pilze in den zuvor gedünsteten Zwiebeln, salzt sie und läßt sie so lange dünsten, bis sie zusammenfallen. Man fügt wenig Zitronensaft und etwas Rahm bei und gibt das Gericht in den auf eine heiße Platte gestürzten Reisring. Mit der heißen Bouillon übergießen.

Eierschwamm-Omeletten

Die Pilze durch die Hackmaschine treiben, salzen, pfeffern und mit reichlich Weißmehl, einigen Eiern und Rahm oder Milch (oder halb Milch, halb Rahm) zu einem dünnen Teig anrühren. Wie Omeletten backen, zusammenrollen und reichlich mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.