

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 1

Artikel: Das Pilzrezept
Autor: Portmann, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937181>

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: 21.12.2024

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

Das Pilzrezept

Januar: Samtfussrübling, *Flammulina velutipes*

Weisses Kalbfleisch mit Samtrüblingen

Zutaten:

Für das Fleisch: 600 g Kalbsragout, 1 Liter Wasser, 1 besteckte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 1 Bund Suppenkraut.

Für die Sauce: ½ Esslöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Essig, 1 Glas Weisswein, 1 Teelöffel Provence-Kräutermischung, Pfeffer, 3 Eigelb, 200 g in Flocken geschnittene Butter, 100 g Samtfussrüblinge (nur Hut verwenden, der Stiel ist zäh).

Zubereitung: Kalbfleisch, Zwiebel, Suppenkraut und Gewürz in das kochende Wasser geben. 1 Stunde zugedeckt kochen lassen.

Unterdessen die Sauce zubereiten:

Die feingehackte Zwiebel dünsten, Essig, Weisswein, Kräuter, Pfeffer dazugeben und fast vollständig eindünsten lassen.

Die weitere Zubereitung der Sauce geschieht am besten im Wasserbad: Die Eigelb dazugeben, schaumig rühren, dabei nach und nach die in Flocken geschnittene Butter einarbeiten. Zum Schluss geben wir die vorher blanchierten Pilze dazu. Die Sauce über das Fleisch anrichten und dieses mit Reis oder Nudeln servieren. H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

