

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 10

Rubrik: Pilzrezepte = Recettes pour champignons ; Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturchampignons) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1980 ; Pilzimporte 1980

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>

Pilzrezepte

Oktober: Risotto mit Steinpilzen

Zutaten: 1 Handvoll getrocknete Steinpilze, 1 Esslöffel Fett, 1 Zwiebel, zirka 3 Tassen Reis (Vialone oder Arborio), 1–2 dl Weisswein, 4 dl Bouillon.

Zubereitung: Die Steinpilze über Nacht einweichen. Die feingehackte Zwiebel im Fett glasig dünsten, ebenso den Reis. Die abgetropften Steinpilze (Wasser für Bouillon verwenden) kurz mitdünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Risotto auf kleinem Feuer weichkochen, wenn nötig noch etwas Flüssigkeit beifügen.

H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

Recettes pour champignons

Octobre: Risotto avec bolets

Ingrédients: 1 poignée de bolets séchés, 1 c. s. de graisse, 1 oignon, env. 3 tasses de riz (Vialone ou Arborio), 1–2 dl de vin blanc, 4 dl de bouillon.

Préparation: Tremper les champignons pendant la nuit. Faire revenir l'oignon haché fin dans la graisse, ainsi que le riz. Y ajouter les bolets égouttés (utiliser l'eau pour le bouillon) et laisser revenir un court moment. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Laisser cuire le risotto à petit feu le temps voulu en y ajoutant du liquide, si nécessaire.



November: Dorschfilets mit Pilzmayonnaise

Zutaten: 1 Paket tiefgekühlte Dorschfilets, Zitronensaft, 250 g Champignons, 2 mittelgrosse Zwiebeln, 50 g Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer, 2,5 dl Weisswein, 5 Esslöffel Rahm, etwas Milch, 2 Teelöffel Maizena. – Für die Mayonnaise: 1 Eigelb, 1–2 Teelöffel Senf, Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Esslöffel Essig oder Zitronensaft, 1,5 dl Salatöl.

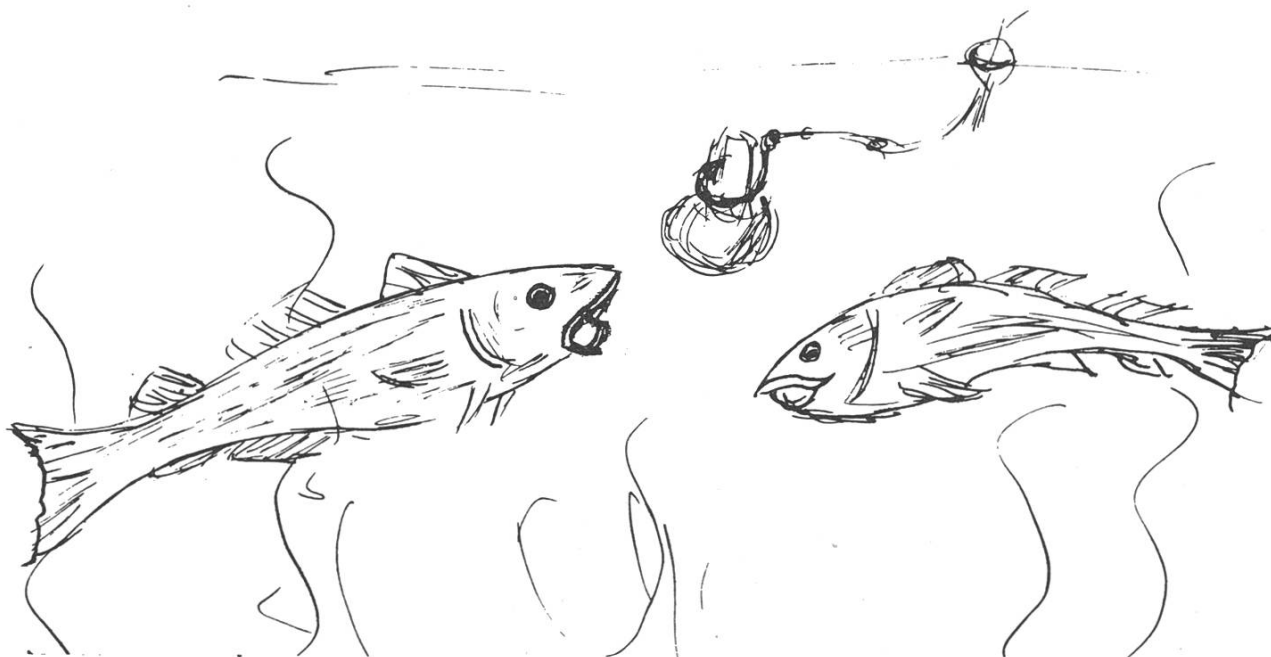
Zubereitung: Dorschfilets antauen lassen, abtrocknen, in Portionenstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ½ Stunde stehen lassen. Aus den angegebenen Zutaten eine Mayonnaise zubereiten. Die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln, in der erhitzten Butter hellgelb dünsten, Pilze hinzufügen, salzen, etwa 5 Minuten dünsten lassen. Den Fisch gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Pilze legen, den Weisswein hinzufügen, zum Kochen bringen, 10 Minuten ziehen lassen. Den Fisch herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte geben, warm stellen. Die Pilze nochmals zum Kochen bringen, mit dem in wenig kalter Milch angerührten Maizena binden, den Rahm darunterziehen. Über die Fische verteilen, die Mayonnaise darübergeben. Mit Salzkartoffeln und grünem Salat servieren.

Novembre: Filets de dorsch avec mayonnaise aux champignons

Ingrédients: 1 paquet de filets de dorsch congelés, jus de citron, 250 g de champignons, 2 oignons moyens, 50 g de beurre ou margarine, sel, poivre, 2 dl de vin blanc, 5 c. s. de crème, un peu de lait, 2 c. t. de Maïzena.

Préparation: Laisser dégeler les filets de dorsch, sécher, découper en morceaux-portions, arroser de jus de citron et laisser reposer une demi heure. Préparer une mayonnaise avec les ingrédients énumérés. Nettoyer les champignons et les couper en fine tranches. Hacher les oignons et les faire blondir dans le beurre chaud, y ajouter les champignons, saler et laisser mijoter env. 5 minutes. Bien sécher le poisson, l'assaisonner de sel et poivre, le placer sur les champignons, ajouter le vin blanc, porter à cuisson et laisser tirer 10 minutes. Sortir le poisson et le placer sur un plat chaud. Faire cuire à nouveau les champignons, lier avec le Maïzena mélangé au lait, ajouter la crème. Verser sur le poisson et recouvrir avec la mayonnaise. Servir avec salade et pommes natures.

(Traduction: M. Meizoz)



Gesamtproduktion an Pilzen (Waldpilze und Kulturchampignons) in der Bundesrepublik Deutschland im Jahre 1980

	Tonnen	Gesamtproduktionswert (DM)
<i>I. Waldpilze</i>		
Dosenpilze	8 100	61 690 000.-
Pfifferlinge (einschl. umgepackter Salzware)	4 000	52 000 000.-
Steinpilze (einschl. umgepackter Salzware)	100	1 290 000.-
Mischpilze (einschl. umgepackter Salzware)	4 000	8 400 000.-
Frischpilze auf Frischmarkt	1 200	19 200 000.-
Getrocknete Pilze, insgesamt	6	190 000.-
Getrocknete Steinpilze	1	65 000.-
Getrocknete Mischpilze	5	125 000.-
<i>II. Kulturchampignons</i>		
Dosenware (einschl. umgepackter Salzware)	3 067	9 815 000.-
Champignons auf Frischmarkt	35 000	168 000 000.-
Gesamtproduktionswert an Waldpilzen		81 080 000.-
Gesamtproduktionswert an Kulturchampignons		177 815 000.-
Gesamtproduktionswert für alle Pilze 1980		258 895 000.-

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, dass im Jahre 1980 in der Bundesrepublik Deutschland bei Waldpilzen eine schlechte Mittelernte zu verzeichnen war (Pfifferlinge: schlecht, Steinpilze: schlecht, Mischpilze: mittel). Beim Produktionswert wurden bei Pilzkonserven die 1/1-Dosenpreise ab Herstellungsbetrieb, bei Frischpilzen die jeweiligen Marktdurchschnittspreise eingesetzt.

Pilzimporte 1980

	Tonnen	Gesamtproduktionswert (DM)
Insgesamt	128 671	472 085 000.-
FrISCHE Kulturchampignons	3 454	13 525 000.-
Konservierte Kulturchampignons	111 973	340 346 000.-
Andere Pilzkonserven	543	2 829 000.-
FrISCHE Pfifferlinge	3 583	47 393 000.-
FrISCHE Steinpilze	45	627 000.-
FrISCHE andere Pilze und Trüffel	507	2 841 000.-
Pilze in Salzlake	7 198	37 436 000.-
Getrocknete Steinpilze	335	9 482 000.-
Andere Pilze und Trüffel, getrocknet	1 015	14 268 000.-
Trüffelkonserven	18	3 338 000.-

Die importierten frischen Pfifferlinge und Steinpilze wurden zum grössten Teil in den pilzverarbeitenden Betrieben des Bundesgebietes zu Dosenwaren verarbeitet. – Bei den importierten Salzpilzen handelt es sich insbesondere um Pfifferlinge, Steinpilze und Mischpilze, die zum überwiegenden Teil im Bundesgebiet zu Dosenwaren verarbeitet wurden.

Die Zentralstelle für Pilzforschung und Pilzverwertung, D-7000 Stuttgart 70 (Hohenheim), Garbenstrasse 13 (Dr. Böttcher), vermittelte uns die obenstehenden Angaben.