

Ein Pilzrezept für Feinschmecker : Curryreis mit Pilzen (anstatt Geschnetzeltes) = Une recette pour les gourmets : riz au curry et aux champignons (au lie d'un émincé)

Autor(en): **Jäger, Hellmut**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (1982)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937228>

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.

Ein Pilzrezept für Feinschmecker

Curryreis mit Pilzen (anstatt Geschnetzeltes)

Wenn möglich sechs bis sieben Sorten Waldpilze (auch Zuchtchampignons eignen sich).

Für ein Kilo Pilze nehme ich etwa zwei Deziliter Fleischbrühe (Hügli). Pilze gut putzen, mittelfein scheideln, wenn nötig abbrühen, dann in Emailpfanne geben, mit der Fleischbrühe auf grosses Feuer setzen; dazurühren: eine grosse Prise Curry, eine kleine Prise Paprika, eine noch kleinere Prise weissen Pfeffer und eine Spur Cayennepfeffer, dazu wenn möglich einen gehäuften Esslöffel Pilzpulver (Rehpilz, Stockschwämmchen, Morchelstiel- oder Parasolstielpulver). Einen Teelöffel Maizena in etwas Milch anrühren, mit dem Saft einer Knoblauchzehe mischen und beifügen. Eine Handvoll Nusskerne grob hacken und zugeben. Sobald die Pilze gut durchgekocht sind, nur noch schwach köcheln lassen. Einige Kümmelkörner fein hacken, mit dem Messer zerdrücken und begeben. Den Inhalt einer mittleren Büchse Ananas in kleine Würfel schneiden und erst zuletzt mitsamt dem Saft beifügen. Die Ananaswürfel sollen nicht mehr kochen, sondern nur noch heiss werden. Wer will, kann noch ein kleines Büschel Petersilie, ganz fein geschnitten, unter das Gericht mischen.

Vor dem Servieren den grösseren Teil des Pilzgerichts unter den noch körnigen Reis mischen, den Rest darüber verteilen.

Ich empfehle folgende Pilzarten: Sommer: Täublinge, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Eierschwämme, Semmelstoppelpilze, Steinpilze, Maronenröhrlinge, Champignons. Herbst: Violette Rötleritterlinge, Maskenritterlinge, Stockschwämmchen, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Mönchsköpfe, Nebelgraue Trichterlinge, Hallimasch (die beiden letzteren Arten gut abbrühen, Wasser wegschütten!).

En Guete!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach SG

Une recette pour les gourmets

Riz au curry et aux champignons (au lieu d'un émincé)

Si possible 6 à 7 espèces de champignons sauvages (on peut se contenter de champignons de couche). Je compte deux décilitres de bouillon (Hügli) par kilo de champignons.

Bien nettoyer les champignons, les débiter en tranches d'épaisseur moyenne, les blanchir si nécessaire, les jeter dans une cocotte avec le bouillon, à feu vif; remuer et ajouter une bonne pincée de curry, une petite pincée de paprika, un peu de poivre blanc et un rien de poivre de Cayenne. Je recommande encore une cuillerée à soupe bombée de champignons en poudre (Hydne imbriqué, Pholiote changeante, pieds de Morilles ou pieds de Lépiotes élevées).

Délayer une cuillerée à thé de maizena dans un peu de lait, y mêler le suc d'une gousse d'ail et ajouter à la préparation, ainsi qu'une poignée de cerneaux de noix grossièrement hachés.

Dès que les champignons sont bien cuits, laisser mijoter doucement à petit feu, ajouter enfin quelques graines de cumin hâchées fin et écrasées au couteau. Couper en petits dés les ananas d'une boîte de grandeur moyenne et les ajouter à la fin avec leur jus: l'ananas ne doit pas cuire, mais seulement chauffeur. Si le cœur vous en dit, vous pouvez encore compléter par un petit bouquet de persil hâché menu.

Au moment de servir, mélanger au riz bien granuleux la plus grande partie de l'appareil, le reste étant réparti sur ce mélange.

Espèces recommandées: En été: Russules, Hypholome à lames enfumées, Chanterelle, Pied de mouton, Bolet bai, Cèpe, Champignon de Paris. En automne: Tricholome nu, Pied violet, Pholiote changeante, Tête de moine, Clitocybe nébuleux, Armillaire couleur de miel (ces deux dernières espèces doivent être blanchies; jeter l'eau de cuisson!).

Bon appétit!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach SG

Trad.: F. Brunelli)