

Ein Pilzrezept für die Küche : Currypilze mit Reis ("Riz Casimir" mit Pilzen anstelle von Geschnetzeltem) = Une recette de champignons : Riz Casimir aux champignons

Autor(en): **Jäger, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 7

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936488>

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.

Et de fait, quelques heures plus tard, le ballon ovale commença à s'étaler et le lendemain un large chapeau recouvrait la cime des jeunes pins. Une fois la brume matinale dissipée, ce chapeau les protégeait de sa chaleur et les empêchaient de voir le bleu profond du ciel d'automne. Ils se lamentaient, traitaient le champignon d'intrus indésirable, de voleur de ciel et de cache-soleil. Le Parasol souriait d'un air méprisant et faisait réchauffer ses écailles au soleil.

Cela dura quelques jours, puis l'intrus commença à se ratatiner, le chapeau s'effondra et il ne resta bientôt de lui qu'un petit tas puant. Les jeunes pins laissèrent éclater leur joie et apprécièrent doublement chaque rayon de soleil.

Pourtant, depuis lors, leur sommeil est souvent troublé en rêves où apparaît une insolente Lépiote nommée Parasol ...

O. Hotz, Höschgasse 28, 8008 Zürich (*Traduction*: F. Brunelli)

Ein Pilzrezept für die Küche: Currypilze mit Reis («Riz Casimir» mit Pilzen anstelle von Geschnetzeltem)

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

Für ein Kilo Pilze nehme ich etwa zwei dl Fleischbrühe. Pilze sauber putzen, mittelfein schiebeln, wenn nötig abbrühen, dann in Email- oder Chromstahlpfanne 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. Wenn möglich ein gehäufter Esslöffel Pilzpulver (Rehpilz, Stockschwämmchen oder Parasolstiel). Ein Teelöffel Maizena mit etwas Milch anrühren, mit dem Saft einer Knoblauchzehe mischen und beifügen. Eine Handvoll Walnuskerne grob hacken und zugeben. Sobald die Pilze gut durchgekocht sind, nur noch schwach köcherlen. Ganz wenig Kümmelpulver beugeben. Den Inhalt einer kleinen bis mittleren Büchse Ananas in kleine Würfel schneiden und erst zuletzt mitsamt dem Saft beugeben. Ananas soll nicht mehr mitkochen, nur noch heiss werden. Wer will, kann noch ein kleines Büschel ganz fein geschnittene Petersilie unter das Pilzgericht mischen.

Vor dem Servieren den grösseren Teil der Pilze unter den noch körnigen Reis mischen, den Rest darüber verteilen. (Salz nur im gekochten Reis!)

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons Riz Casimir aux champignons

Dans cette recette, les champignons remplacent l'émincé de viande; les proportions sont calculées pour 1 kg de champignons frais, si possible 6 à 7 espèces de champignons sauvages, mais la recette vaut aussi avec des champignons de Paris.

Nettoyer soigneusement les champignons et les débiter en tranches de moyenne épaisseur. Après leur avoir fait rendre l'eau de végétation, les mettre dans une casserole émaillée avec environ 2 dl de bouillon de poulet. Cuire à grand feu en ajoutant une grosse prise de curry, une petite prise de paprika, un peu de poivre blanc et très peu de poivre de Cayenne. Si possible, compléter avec une cuiller à soupe bombée de champignons en poudre (Hydnes imbriqués, Pholiotés changeantes, Russules douces ou grandes Lépiotes). Délayer une cuiller à thé de Maizena dans un peu de lait, y ajouter une gousse d'ail écrasée; hacher grossièrement une poignée de cerneaux de noix; ajouter le tout à l'appareil. Dès que les champignons sont cuits – éventuellement mouiller d'un peu d'eau –, laisser mijoter doucement. Ajouter enfin très peu de cumin en poudre. Pour terminer, diminuer encore le feu, ajouter de l'ananas débité en petits cubes; ne plus laisser cuire, mais seulement chauffer. À votre goût, vous pouvez ajouter à la fin un petit bouquet de persil haché menu.

La plus grande partie de l'appareil est alors mélangé au riz créole – à ne saler qu'en fin de cuisson! –, le solde étant réparti par dessus dans le plat à servir.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(*Traduction*: F. Brunelli)