

Nuss-Süppchen mit Pilzen : Rezept für 4 Personen

Autor(en): **Rohner, Kurt**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 3

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935911>

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.

Zusammenarbeit mit den Pilzfachleuten

Auch im vergangenen Jahr haben die Pilzkontrollrinnen und Pilzkontrollreue wieder hervorragende Arbeit geleistet. In keinem einzigen Fall wurde im kontrollierten Sammelgut nachträglich ein Giftpilz gefunden. Die mittelschweren Beschwerden, die sich ein Patient nach Konsum kontrollierter Wildpilze zugezogen hatte, sind auf unsachgemässe Zubereitung zurückzuführen

Weiter mussten 2009 wieder über 100 Eltern beruhigt werden, deren Kinder sich im Hausgarten an den Pilzchen gütlich getan hatten. Diese zusätzliche Bestimmungstätigkeit (nicht selten ausserhalb der Kontrollstellen und Kontrollzeiten!) ist unverzichtbar, da nach einer fachlichen Beurteilung in vielen Fällen auf eine weitere Behandlung verzich-

tet werden kann. Entscheidend ist es, diejenigen Fälle zu identifizieren, die eine rasche, spezifische Therapie brauchen. Die Spitaldiagnostiker/innen wurden 2009 ebenfalls rege beansprucht. Ihrem grossen Engagement ist es zu verdanken, dass die «Pilzsicherheit» auch nachts und am Wochenende aufrecht erhalten bleibt. Die bei der VAPKO eingereichten Vergiftungsmeldungen haben einmal mehr wichtige Informationen zu den involvierten Pilzarten und den Vergiftungsumständen geliefert. All diese Angaben haben Eingang in die Datenbank des Toxizentrums gefunden und verbessern die Qualität der Dokumentation. Allen Beteiligten sei an dieser Stelle herzlich gedankt.

Nuss-Süppchen mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

KURT ROHNER

Zutaten

- 40 g Mandeln gerieben
- 40 g Haselnüsse gerieben
- ca. 10 g Kochbutter
- ca. 150 g frische Pilze (nach Möglichkeit gemischt)
- 20 g Schalotten oder Zwiebeln
- Dill (frisch oder aus dem Glas)
- 1 Beutel Steinpilzsuppe
- 8 dl klare Gemüsebrühe
- 1.2 dl Vollrahm
- Suppengrün, Schnittlauch oder gehackte Pistazien
- eventuell Schlagrahm

Vorbereiten

- › Pilze reinigen und schneiden
- › Schalotten schneiden (nicht zu fein)

Zubereitung

- › Schalotten und Dill in Butter andünsten
- › Haselnüsse und Mandeln begeben und mitdünsten
- › Pilze begeben und kurz mitdünsten
- › das Pulver der Steinpilzsuppe in der Pfanne verstäuben
- › mit klarer Gemüsebrühe auffüllen, gut umrühren und 10 Minuten kochen lassen
- › mit Vollrahm verfeinern und abschmecken
- › anrichten und mit Pistazien, Suppengrün oder Schnittlauch garnieren
- › eventuell eine Schlagrahmhaube oben aufsetzen

Dieses Rezept eignet sich auch wenn es nicht viele Pilze gibt. Für einen Suppen-Znacht kann auch eine grössere Menge Pilze verwendet werden. Ein feines Würstli dazu mundet auch sehr gut