

# Pilzgericht Kyburg

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **16.07.2024**

## **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.

la production et la vente de ces champignons furent finalement interdites, non parce que ces touristes étaient en train de forniquer en pleine rue, mais plutôt à cause des multiples accidents provoqués par des «bad trips». On nota même un cas de suicide!

A part cela, l'autobiographie de JWA vaut bien la peine d'être lue. Dans cette histoire passionnante, le lecteur ne fait pas seulement connaissance avec la personnalité originale et intelligente qu'est John

Allen, mais il y rencontre également des auteurs et des scientifiques bien connus comme Weston La Barre, Albert Hofmann, Gordon Wasson, Sasha Shulgin, Timothy Leary, Terence McKenna et bien d'autres qui se sont distingués dans le domaine des champignons psychoactifs.

TJAKKO STIJVE

---

## Pilzgericht Kyburg

Rezept für 3 bis 4 Personen vom Verein für Pilzkunde Thun

KURT ROHNER

### Zutaten

- 500 g gemischte (ev. tiefgefrorene) Pilze
- 1 Bouillonwürfel
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 2 EL Margarine oder Fett
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Glas Weisswein gespritzt mit wenig Zitronensaft
- Gewürze Dill, Estragon, Basilikum, Rosmarin, Sellerieblatt, Petersilie
- Maggi, 1 Prise Salz, Safran

### Zubereitung der Pilze

- › frische oder tiefgefrorene Pilze in Pfanne mit kaltem Wasser geben
- › aufkochen und nachher im Löffersieb kalt abspülen

- › in eine kleine Pfanne ca. ½ Liter Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und die fein geschnittene Kräutermischung geben
- › 10 Minuten aufkochen
- › anschliessend Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebel entfernen

### Zubereitung der Sauce

- › Margarine oder Fett in Pfanne flüssig machen
- › Mehl zugeben und gut umrühren
- › mit Weisswein und der vorbereiteten Bouillon ablöschen, bis eine sämige Sauce entsteht
- › Safran zugeben und nach Belieben würzen
- › Pilze begeben und ca. ½ bis ¾ Stunden ziehen lassen
- › vor dem Anrichten einen gehackten Strauss Petersilie zugeben

Dieses Rezept eignet sich als Pastetenfüllung oder zu Reis und Teigwaren.