

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 90 (2012)  
**Heft:** 6

**Rubrik:** Rezepte = Recettes = Ricette

### **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:** 13.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Soupe de Vesses de loup

Un Cordon Bleu, nommée Anne, m'a fait quelques confidences et confié une part de ses secrets culinaires. Voici l'une de ses recettes:

1 kg de Vesses de loup  
1,5 l de bouillon de poule  
Un morceau de beurre  
Persil  
1,5 dl de lait  
1 dl de crème  
Sel, poivre, noix de muscade

Peler les Vesses de loup. Faire fondre les champignons dans avec un morceau de beurre.

Ecarter du feu puis mixer les champignons avec le persil.

Ajouter le bouillon chaud, le lait, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Chauffer mais sans cuire.



FRANCIS MEINGIEZ

Vesses de loup (*Lycoperdon perlatum*)

# Pilz Pot-au-feu

KURT ROHNER

## Zutaten für 4 Personen

12 dl kräftige Fleischsuppe  
500 g Siedfleisch nicht zu mager (wenn du es magst)  
500 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Weisskohl, Zwiebeln, Knoblauch)  
500 g frische Waldpilze gemischt  
Küchenkräuter nach Lust und Laune  
Gewürze nach Wunsch

## Vorbereiten

In der Bouillon, das in mundgerechte Würfel geschnittene Rindfleisch bei kleinem Feuer fast weich kochen.

Die Pilze sauber putzen und auf die gewünschte Grösse schneiden

Gemüse schälen oder rüsten und in kleinere Würfel (ca. 1 cm) schneiden

Kräuter fein schneiden oder hacken

## Zubereiten

Die Bouillon aufkochen und das geschnittene Fleisch fast weichkochen.

½ Stunde vor dem Essen die Pilze und das Gemüse begeben und die ganze Zeit auf dem Siedepunkt halten.

Kurz vor dem Essen die Küchenkräuter begeben.

## Ergänzungen oder vereinfachte Zubereitung

Anstelle von Siedfleisch kannst du auch Wurstscheiben begeben, z.B. Wienerli oder Schweinswurst. Als Suppen-Znacht würde ich die Würste ganz begeben, dann aber nicht mehr kochen.

# Spätzlipfanne mit Pilzen

KURT ROHNER

## Zutaten

ca. 1 kg frische Spätzli, am besten hausgemachte  
Butter zum Braten  
800 g frische Pilze  
1 Zwiebel und Küchenkräuter

## Vorbereiten

Spätzli frisch machen oder einkaufen  
Pilze rüsten, schneiden und unter dem Wasserhahn in einem Sieb säubern.  
Zwiebeln rüsten und fein schneiden und Kräuter hacken

## Zubereiten

Die Pilze im Salzwasser blanchieren und ca. 10 Minuten kochen

Butter in der Bratpfanne heiss werden lassen und Zwiebeln glasig dünsten, die Spätzli begeben und goldgelb braten.

Die Pilze mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen in einem Sieb und den fast fertigen Spätzli beifügen.

Die Kräuter begeben und abschmecken.



MAX DANZ

Eierschwämme (*Cantharellus cibarius*)

# Herbstlicher Salat mit Äpfeln

KURT ROHRER

## Zutaten für 4 Personen

Herbstlicher Blattsalat wie Endivien, Chiccorino rosso, Brüsseler, Kopfsalat  
500 g frische Waldpilze  
200 g frische, saftige Äpfel  
8 Scheiben geräucherten Speck  
Garnitur wie Eischeiben, Essiggurken oder Silberzwiebeln  
Italienische oder Französische Salatsauce oder deine Lieblingsсалатсauce

## Vorbereiten

Salat rüsten, schneiden und waschen. Gut abtrocknen.

Die Waldpilze in kochendem Salzwasser weichkochen.

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, die etwa so gross sind wie die Pilze

## Zubereiten

Den Salat auf den Teller auslegen. Verschiedene Farben können gemischt werden oder auch als schönes Gemälde nebeneinander gelegt werden. Dabei darf der Salat auch etwas grösser geschnitten sein.

In genügender Menge Salzwasser die Pilze mindestens 20 Minuten kochen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und noch heiss in die Salatsauce geben.

Die Apfelschnitze kurz in Butter andünsten ohne ihnen Farbe zu geben. Zu den Pilzen geben und sorgfältig umrühren.

Den Pilzsalat auf den ausgelegten Teller anrichten.

Die Speckscheiben in Öl kross (knusperig) anbraten und auf den Salat legen und garnieren.

## Ergänzungen oder vereinfachte Zubereitung

Anstelle kann der Salat auch aus Eierschwämmen oder auch nur aus den eben gefundenen Pilzen, auch wenn es nur eine oder zwei Sorten sind, zubereitet werden.