

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Das schmeckt an Rhein und Neckar**

**Reumann, Anna**

**Stuttgart, 1936**

Pilze

**urn:nbn:de:bsz:31-58643**

## Blauflehen, Forellen

können blau gekocht, gedämpft oder gebacken werden.

## Stockfisch gekocht

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser und etwas Milch aufgestellt, zum Kochen gebracht und beim ersten Aufkochen auf die Seite gestellt, dort ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde ziehen. Dann entfernt man die Gräten, zerblättert ihn, bestreut ihn mit Salz und gewiegter Petersilie und übergießt ihn mit feingeschnittenen, in reichlich Butter gelb gedämpften Zwiebeln.

## Pilze

Pilze enthalten reichlich Traubenz- und Pilzzucker (Mannit) sowie reichlich Nährsalze, auch etwas festes Öl und Stärke, so daß sie dort, wo sie preiswert und frisch zu haben, wohl gar selbst zu sammeln sind, eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels bedeuten. Unbedingt nötig ist für die Hausfrau eine genaue „Pilzkunde“, die hier nicht gegeben werden kann; es empfiehlt sich die Anschaffung eines kleinen Pilzbüchleins\* mit Abbildungen und genauer Beschreibung der einzelnen Sorten.

## Steinpilze zu braten

Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein. Unter dem Hute entfernt man die Samenröhren, schält ihn oben fein ab, spült die so gereinigten Schwämme in Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, mit einigen feingewürfelten Zwiebeln versetzt und in gelbgebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie öfter umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft; sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln.

Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebel gebraten, ebenso mit Butter und wenig Fleischbrühe rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Braten und Kochen werden sie lederartig.

## Pfifferlinge

sind ebenso zuzubereiten, oder wie gedämpfte Nieren.

\* K o s c h, A., Was find ich da? Tabellen zum Bestimmen von Pilzen, Beeren und Wildgemüse. Mit 189 farbigen Abbildungen und 63 Zeichnungen im Text. Kartoniert 2.50, geb. 3.20.