Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Pilze.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

56. **Weiße Bohnen.** Weiße Bohnen werden in gleicher Weise zubereitet wie Linsengemüse.

Pilze.

Die Pilze (Schwämme) werden in 2 Hauptarten eingeteilt, nämlich in Blätter- und in Röhrenpilze. Davon unterscheidet man eßbare und giftige Pilze. Die eßbaren Pilze haben einen frischen Kellergeruch und einen haselnußähnlichen Geschmack; sie enthalten Zucker, Stickstoff, Gummi, Salze und Säuren und sehr viel Eiweiß, wodurch sie im Nährwert dem Fleische sehr nahe kommen. Die Pilze sollten daher bezüglich ihrer Brauchbarkeit als Lebensmittel weit mehr geschätzt werden, als es der Fall ist. Die giftigen Pilze zu erkennen, gibt es kein ganz sicheres Merkmal; das sonst empfohlene Mittel, mit den Pilzen eine geschälte Zwiebel zu kochen, deren Blauwerden das Vorhandensein giftiger Stoffe anzeigen solle, hat sich als unzuverlässig erwiesen. Doch kocht man einen silbernen Löffel mit den Pilzen mit, so läuft er bläulich oder schwärzlich an, sobald ein giftiger Pilz dabei ist. Alle Pilze, welche beim Durchschneiden die Farbe ändern, indem sie blau oder schwarz anlaufen, bei denen Milchsaft aussickert, oder die einen üblen Geruch oder widrigen Geschmack haben, halte man aus Vorsicht für giftig. Die bekanntesten eßbaren Pilze sind: Eierschwamm, Steinpilz, Hahnenkamm, Reizker, Champignon, Morchel, Trüffel; die letzteren drei Arten nehmen unter denselben wohl den ersten Rang ein. Sie finden sich besonders nach warmen Regen in Wäldern und auf Wiesen. Sie werden verwendet zu Suppen, Gemüsen, Saucen und dergl. Sämtliche Pilze werden erst mit kaltem, dann mit warmem, fast heißem Wasser tüchtig gewaschen und nochmals kalt abgespült, damit etwaige Maden oder Schneckchen, die oft drinsitzen, entfernt werden. Bei der Zubereitung sollen sie nicht

zu lange gekocht werden; um sie leichter verdaulich zu machen, fügt man ihnen feine Kräuter und Gewürze, wie Zwiebeln und Petersilie, auch Knoblauch, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und dergl. bei. Man genießt sie zu stärkemehlreichen Nahrungsmitteln.

1. **Pilz-Gemüse.** Die Pilze werden gereinigt, mit wenig Wasser, Salz und etwas Pfeffer weichgekocht. Dann schneidet man sie fein und dünstet sie mit Butter, Salz, Pfeffer, fein verwiegter Zwiebel und Petersilie, streut etwas Mehl darüber und läßt sie mit der nötigen Fleischbrühe und etwas Essig aufkochen.

2. **Gedämpfte Pilze.** Sind die Pilze gereinigt, gewaschen und gut abgetropft, so werden sie mit Butter, feinverwiegter Petersilie und Zwiebel gedämpft, bis sie nur noch wenig Saft haben. Dann streut man etwas Mehl darüber, dünstet es mit und gibt etwas Fleischbrühe und Zitronensaft dazu und läßt alles noch eine Zeitlang dämpfen. Kurz vor dem Anrichten untermengt man sie mit dem nötigen Salz und serviert sie mit gerösteten oder gedämpften Kartoffeln.

3. **Morchel- (Champignon-, Steinpilz-) Gemüse.** Von frischen Morcheln wird der Stiel weggeschnitten, der Hut gereinigt, der Länge nach durchschnitten, dann nochmals gewaschen und mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Ist der Saft eingekocht, so streut man etwas Mehl darüber, gibt Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe hinzu und läßt die Pilze damit aufkochen. Anstatt des Mehles kann man einige Eigelb und Zitronensaft dazugeben.

Champignons werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Steinpilze.

Zu Gemüse von getrockneten Morcheln müssen dieselben, nachdem sie in kaltem Wasser gewaschen, mit Butter und wenig kaltem Wasser oder Fleischbrühe aufgestellt und 20—30 Minuten langsam gekocht werden. Weitere Zubereitung wie frische Morcheln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Gefüllte Morcheln.** Von gebratenem und feingehacktem Kalbfleisch, in Milch geweichtem und ausgedrücktem Milchbrot, 2 Eigelb, Salz, Petersilie, Schalotte und Muskatnuß bereitet man eine Farce und füllt damit die von den Stielen befreiten Morcheln. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in Butter geschwitzt und mit Fleischbrühe, einem Glase Wein, einer Zwiebel aufgekocht, darin werden die Morcheln weichgedämpft. Zuletzt gibt man noch etwas Zitronensaft dazu.

5. **Trüffeln.** 1 Pfund Trüffeln werden in lauem Wasser abgebürstet, in kaltem Wasser herausgewaschen und abgetrocknet. Dann kocht man sie mit Rotwein, vier Nelken, etwas Salz, 1 Stückchen fein geschnittenem Schinken und etwas Petersilie recht weich, bis sie sich leicht anstechen lassen. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine mit einer Serviette belegte Platte und serviert die Sauce dazu.

6. **Pilz-Sauce.** Hierzu eignen sich besonders die Steinpilze. Sie werden, nachdem sie gereinigt und grob gehackt sind, mit etwas Salz und einer geschälten Zwiebel auf mäßigem Feuer und unter öfterem Rühren zugedeckt gedünstet. Ist nun der Saft, der aus den Pilzen getreten ist, fast eingetrocknet, so gibt man 50 g Butter und etwas weißen Pfeffer hinzu und läßt sie noch etwa $^1/_4$ Stunde dämpfen. Unterdessen bereitet man eine weiße Sauce, gibt die Pilze dazu, kocht sie darin auf und gibt vor dem Anrichten 1—2 Eigelb und fein verwiegte Petersilie darunter. — Anstatt einer weißen Sauce kann man die Pilze auch in brauner Sauce aufkochen; in diesem Falle bleiben die Eigelb weg.

7. **Sauce von getrockneten Pilzen.** Getrocknete Pilze werden mit kochendem Wasser gebrüht und grob zerhackt. Dann bereitet man von 50 g Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, in der man die Pilze einige Minuten dünstet, gibt $^1/_2$ Liter Fleischbrühe hinzu und läßt sie unter öfterem Umrühren gut kochen.

8. **Pilz-Salat.** Die zugerichteten, in Salzwasser weichgekochten Schwämme werden in kleine Stückchen oder Scheibchen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschnitten und mit Essig und Öl, Pfeffer und Salz vermengt und angerichtet.

9. **Eierschwamm (Pfifferling, Gelbschwamm, Rehling).** Die jungen Schwämme werden nur abgewaschen, während man die älteren von den Lamellen (Hautblättchen) befreit und den untersten Teil des Stieles abschneidet. Sie werden etwa 1/4 Stunde in Salzwasser abgekocht und dann in Butter mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe gargedämpft. Vor dem Anrichten streut man etwas feinverwiegte Petersilie darüber und fügt 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

Andere Art. Nachdem die Schwämme im Salzwasser abgekocht sind, werden sie in heißer Butter gebraten und dann mit Kartoffeln oder Koteletts serviert.

10. **Gemüse von getrockneten Pilzen.** Die getrockneten Schwämme werden über Nacht in Salzwasser gelegt, mit demselben Wasser beigestellt und weichgekocht. Man bereitet dann eine Buttersauce, würzt sie mit Salz, Pfeffer, verwiegter Petersilie und kocht die Pilze damit auf.

11. **Pilzgebackenes.** Eine Pfanne oder Form wird mit Butter bestrichen und der Boden mit einer Lage geriebenen Schwarzbrotes bedeckt. Hierauf gibt man eine Lage Pilze, streut Salz und etwas Pfeffer darüber, dann folgt wieder Brot u. s. w., bis die Form gefüllt ist. Oben darauf gibt man kleine Butterstückchen, schließt die Form mit einem Deckel und backt sie im Ofen.

Andere Art. Die gereinigten Pilze werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht und fein verwiegt. Einige in Milch geweichte Wecken werden mit Eiern, etwas zerlassener Butter, etwas Salz und den verwiegten Pilzen zusammen verrührt und mit Butter in einer Pfanne langsam gebacken.

12. **Pilzhaschee** (= Gehacktes). Sind die hierzu bestimmten Pilze (Champignons, Steinpilze 2c.) gereinigt, so werden sie gebrüht und grob verhackt. Dann dämpft man sie in Butter, Salz und Pfeffer fast weich, streut etwas Mehl

darüber, gießt sauren Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt sie vollends weichwerden. Nach Belieben kann man sie mit Eigelb abrühren.

13. **Gebratene Steinpilze.** Etwas Speck und Zwiebel wird klein geschnitten und zusammen gedämpft, bis ersterer glasig ist. Dann gibt man die gereinigten und fein geschnittenen Pilze dazu, nebst Salz und Pfeffer und bratet sie hellbraun.

14. **Champignons in Essig.** Die Champignons werden gereinigt, mit Salz und Zitronensaft abgerieben und in frischem Wasser rein gewaschen. Die kleinen läßt man ganz, die größeren schneidet man in Stücke, kocht sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft einigemale auf und läßt sie gut abtropfen. Nach dem Erkalten legt man sie in reine Gläser und übergießt sie mit gekochtem und wieder verkühltem Weinessig. Nach 3—4 Tagen wird dieser Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und heiß darübergegossen. Ist er verkühlt, so wird das Glas luftdicht verschlossen.

15. **Trüffeln mit Essig.** Die gereinigten und geschälten Trüffeln werden in zerlassenem und mäßig warmem Schweinefett umgewendet und auf eine Platte gelegt, bis das Fett erstarrt ist, und dann in Töpfe geschichtet. Hellen Weinessig läßt man mit $^1/_3$ Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Nelken $^1/_4$ Stunde sieden und seiht ihn erkaltet darüber. Die Töpfe werden verschlossen aufbewahrt. Beim Gebrauch werden die Trüffeln vom Fett befreit und in Fleischbrühe weichgedämpft.

16. **Pilze in Essig.** Hierzu eignen sich namentlich junge und frisch gesammelte Pilze, welche man im siedenden Salzwasser abkocht und in Steintöpfe schichtet. Hierauf übergießt man sie mit frischem Essig, den man nach 5—6 Tagen aufkocht, verkühlt und durch ein Tuch wieder über die Pilze gibt, über welchem er 2 cm hoch stehen muß. Die Büchsen werden mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden.

17. **Pilze in Butter einzumachen.** 1 Ltr. reingeputzte und gewaschene Pilze werden in Salzwasser einige Minuten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Darauf gibt man sie in 1 Pfund zerlassene Butter und dämpft sie so lange, bis sie weich sind und die Butter wieder klar erscheint. Sodann füllt man sie samt der Butter in Töpfe oder Glasbüchsen, doch so, daß die Butter darüber steht. Sind sie erkaltet, so werden die Töpfe gut verschlossen oder zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Hierzu eignen sich vorzüglich Champignons.

18. **Gefüllte Champignons.** Große Champignons werden geputzt und geschält und in Salzwasser oder auch Fleischbrühe einige Minuten gekocht. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet die Stiele weg und kocht letztere vollends weich; verwiegt sie sodann mit etwas Kalbsbraten und Schinken und vermengt es mit Salz, Pfeffer und verwiegter Petersilie. Davon füllt man die untere Seite der Champignon-Kappen, garniert sie in Ei und geriebenem Brot und backt sie in Butter hellbraun.

19. **Pilzsuppe.** Die Pilze werden gut gereinigt, zerschnitten und mit Butter und Petersilie weichgedünstet. Man streut dann Mehl darüber, gibt soviel als nötig Fleischbrühe hinzu und läßt die Pilze darin fertigkochen. Mit Salz und Pfeffer wird die Suppe gewürzt und mit saurem Rahm angerichtet.

20. **Suppe von getrockneten Pilzen.** Die Pilze werden sauber gewaschen und in Wasser weichgekocht. Dann wird etwas Mehl und Zwiebel in Butter geschwitzt, die Pilze mit dem Wasser werden dazugegeben, ebenso Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, und alles noch eine Weile zusammen gekocht. Beim Anrichten fügt man noch 10—12 Tropfen Maggis Würze und etwas Essig bei.

21. **Champignon-Suppe.** 2 Löffel Mehl schwitzt man in 120 g Butter hellbraun, gießt $1^1/_2$—2 Ltr. Fleischbrühe hinzu und läßt dies eine Stunde kochen. Unterdessen werden $^1/_2$ Ltr. gereinigte und in Stückchen geschnittene Champignons mit Butter und Zitronensaft weichgedünstet und zu der ge-

kochten Suppe gegeben. Mit 3—4 Eigelb wird diese abgerührt und über geröstete Weckwürfel angerichtet.

22. **Steinpilz-Suppe.** Ungefähr zehn gereinigte Steinpilze werden in kleine Stücke geschnitten und mit Butter, Salz und Pfeffer weichgedünstet. Dann bestreut man sie mit etwas Mehl, füllt soviel als nötig mit Fleischbrühe auf und kocht die Suppe $^1/_4$ Stunde. Über geröstete Weckwürfel wird sie angerichtet.

23. **Morchel-Suppe.** Die sauber gewaschenen Morcheln etwa 20—30, werden fein verhackt und mit verwiegter Zwiebel in Butter gedämpft. Ist der Saft fast eingetrocknet, so streut man etwas Mehl darüber, gießt 2 Ltr. Fleischbrühe und ein Glas Weißwein hinzu und läßt das Ganze unter Rühren zum Kochen kommen und etwa $^1/_2$ Stunde kochen. Die Suppe wird dann entfettet, durch ein Sieb getrieben und mit Eigelb und Rahm abgerührt. Man gibt einige ganze Morcheln, die man in Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft abgekocht hat, hinzu.

24. **Pilze zu trocknen.** Die Pilze werden gereinigt, in Stücke geschnitten, an Fäden gereiht und an der Sonne getrocknet. In diesem Zustande lassen sie sich leicht pulverisieren und als Pulver zu allen Speisen, namentlich zu Saucen verwenden.

25. **Morcheln in Blechbüchsen.** Die sauber gereinigten Morcheln werden mit geklärter Butter und Salz in ihrem eigenen Safte über mäßigem Feuer gedünstet, dann mit dem Safte in die Blechbüchsen getan. Bedeckt die Sauce die Trüffeln nicht, so kann man heißes Wasser zugießen. Die Büchsen werden zugelötet und dann 2—3 Stunden im Wasserbade gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg