

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

B. Pilzgemüse

urn:nbn:de:bsz:31-106720

einem Brett zerstampft, mit etwas Essig übergossen und in Kartoffel-, Gemüse- oder anderen Suppen mitgekocht.

W. 68. Am feinsten wird die Suppe, wenn man mit den Pilzen eine große Zwiebel zerstampft, die Masse in Butter schön gelb dünstet und mit Wasser oder Fleischbrühe ansetzt. Man gibt Suppengrün, 1—2 Kartoffeln, Möhren, etwas Spinat, 2—3 Schwarz- oder Haserwurzeln und Blumenkohl bei, läßt alles gut weichkochen und treibt die Suppe durch ein Sieb. Vor dem Anrichten einen Löffel guten Wein begeben, mit Ei und Rahm abquirlen und reichlich mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

W. 69. Suppe von eiförmigen Tintlingen (*Coprinus ovatus* „Schaeff“). Dieser Pilz gibt eine hochfeine Suppe, darf aber nur benutzt werden, solange der Hut noch geschlossen ist und beim Zerschneiden keine schwarzen Fruchtkörper und Lamellen zeigt. Die gut gereinigten Pilze werden, wie bei Nr. 68, mit Zwiebeln zerstampft, mit Mehl reichlich überstreut und in Butter schön gelb gedünstet. Dann läßt man sie in Wasser oder Fleischbrühe kochen, gibt Petersilie, Kerbel und etwas Esdragon zu, die man in ein Bündel bindet und nachher heraushebt. Zuletzt würzt man mit Nelken und Muskat und zieht mit Rahm und Ei ab. Als Einlage gibt man Nudelstreifen oder Pfannkuchen bei. Ist letzterer kalt, so läßt man ihn noch kurz in der Suppe mitkochen, ohne ihn allzu weich werden zu lassen.

W. 70. Man kann diesen Pilz auch in Streifen schneiden und anderen Suppen zusetzen. Noch besser wird der Geschmack, wenn man ihn mit Mehl, Butter und Zwiebeln dünstet und dann erst in die Suppe gibt. Gut zubereitet schmeckt er ebenso fein wie Champignons. In gleicher Weise sind auch die gut schmeckenden Schopfstintlinge (*Coprinus parcelianus* Schaeff) zuzubereiten. Beide Arten sollen aber nur ganz frisch gebraucht werden.

Anmerkung. Gute Suppenpilze sind: Morcheln, Totentrompete (auch getrocknet), Stockschwämmchen, Kunzelschüppling (*Bigeuner*), Reizker, Gelbschwamm (Pfifferling), Champignon, Nelkenschwindling, Steinpilz, Ziegenlippe, Ziegenbart, gelbe Kraterelle, Saftling, Trichterpfifferling, Maronenröhrling, Butterröhrling usw.

B. Pilzgemüse.

Im allgemeinen kann man für 4 Personen 800 bis 1000 Gramm frische Pilze rechnen und muß je nach den einzelnen Gerichten und Pilz-

arten die Fettmenge um 5—10 Gramm erhöhen. Es ist nicht unbedingt nötig, Butter zu nehmen, Gänsefett, Mischfett von Butter, Rinds- und Schweinefett, Bratenfett usw. können ebensogut verwendet werden, besonders wenn reichlich Gewürze, Zwiebeln und Gewürzkräuter Verwendung finden.

W. 1. Einfaches Pilzgemüse. Die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Pilze werden ohne Wasser angebraten und in Fett schön durchgedünstet. Nur wenn die Pilze bei zu trockener Witterung gewachsen und gesammelt sind, gibt man einige Löffel voll Wasser bei. Mit Mehl überstäuben, mit Gewürz und Salz abschmecken und feingeschnittene Petersilie aufstreuen. Sollten die Pilze zuviel Saft haben, so gießt man diesen ab und verwendet ihn zu Suppen, Soßen usw. Sehr gut wird das Gemüse, wenn man das Mehl mit etwas gewiegter Zwiebel in Fett dünstet, mit einigen Löffeln voll Rahm dünn verrührt und vor dem Anrichten in die Pilze mischt.

2. Einfaches Pilzgericht. Nachdem die Pilze gut gewaschen und auf einem Sieb abgetropft sind, schneidet man sie in Streifen und läßt sie in Fleisch- oder Knochenbrühe, bezw. Salzwasser mit Suppengrün weichkochen. Dann mischt man so viel geriebene Semmel darunter, bis das Gemüse dick genug ist, und richtet mit feingewiegter Petersilie an.

W. 3. Das gleiche Gericht kann man auch, statt mit Semmelmehl, mit in Zwiebeln gedünsteter Mehlschwitze herstellen, die man mit aufkochen läßt. Auch kann man 1—2 geriebene Kartoffeln daruntermischen.

W. 4. Gutes Pilzgericht. Junge Parasol- oder Habichtspilze ohne Stiel schneidet man in dünne Scheibchen, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb vollständig abtropfen. Hierauf bestreut man die Pilze mit Salz, feingewiegter Zwiebel, etwas Pfeffer und Petersilie und dünstet sie in Fett langsam weich. Hierauf macht man von 1—2 Löffeln voll Mehl, etwas Rahm, Milch oder Wasser einen glatten Einlauf, rührt ihn unter die Pilze und läßt noch einigemal aufkochen. Nach Geschmack würzt man mit Essig, Kapern und Muskat, die man vorher zusammen kocht und beim Anrichten dem Gemüse beigibt.

W. 5. Die gleiche Speise wird noch feiner mit geschlagener saurer Soße, zu der man die Pilze wie oben dünstet. Einige Löffel voll Essig werden mit Milch, 3 Löffel voll Mehl, 2 Eiern und etwas süßem Rahm glatt verrührt, in einer Kasserolle auf das Feuer gestellt und so lange mit dem Schaumbesen gepeitscht, bis die Soße gelinde kocht. Dann abnehmen, feingeschnittenen Schnittlauch zusetzen, die Pilze begeben und

anrichten. Bei dieser Soße läßt man die Petersilie ganz weg, kann aber einen Löffel voll Kapern mitkochen.

W. 6. Gute Pilzspeise, zu der sich Wiesenellerlinge, Pflaumenrößlinge, alle Köhrlinge, feste Täublinge, Laubporlinge und Ritterlinge eignen. Man läßt die Pilze nach dem Waschen gut abtropfen und in Butter mit feingewiegter Zwiebel weichdünsten. Dazu bereitet man folgende Soße: Ein wenig Butter wird mit einigen Löffeln voll Mehl goldgelb geröstet, mit Wasser und einigen Tropfen Essig zu einem Einlauf verrührt, mit Petersilie, Muskat und Pfeffer gewürzt und unter die Pilze gegeben. Dann anrichten und heiß zu Tisch geben. Wer das Gericht sehr gut haben will, reibt einige Eier ganz fein (die man am besten schon am Tage vorher kocht), mischt die gleiche Masse geröstete Semmelbrösel darunter und mischt die Masse beim Anrichten unter die Pilze. Soll aber die Speise schön aussehen, so wiegt man das Gelbe und Weiße der Eier getrennt, streut sie oben auf das Gemüse und garniert mit Schnittlauch und Petersilie.

7. Einfaches Pilzgemüse. Die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Pilze werden mit Salz bestreut und mit Essig übergossen. Nachdem sie gut durchzogen sind, gießt man den Essig ab und dünstet sie in Butter und Zwiebeln weich. Dann läßt man sie mit einer Mehlschwitze, etwas Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie noch etwas ziehen und gibt nach Belieben etwas Essig oder Zitronensaft hinein.

8. Pilze mit saurer Sahne. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dünstet man mit Zwiebel, Fett und Mehl gut weich und gibt vor dem Anrichten eine Tasse saure Sahne und das nötige Gewürz hinein. Je nach Geschmack einen Löffel voll Essig.

W. 9. Ganz feingewiegten Speck, Thymian, Muskat, Nelken, Pfeffer und reichlich Petersilie läßt man schwach gelb rösten, gibt die Pilzschnitzel oder -scheiben hinein, gießt nach Bedarf Wasser oder Fleischbrühe mit dem nötigen Salz bei und kocht die Pilze langsam gut weich. Vor dem Anrichten rührt man feingeriebene Kartoffeln und Semmelmehl daran und läßt noch etwas ziehen.

10. Gedünstete Pilze mit Wein. Die feingeschnittenen Pilze werden im eigenen Saft mit den nötigen Zutaten an Grün und Gewürzen weichgekocht. Hierauf gießt man den Saft ab und dünstet die Pilze in Fett mit Zwiebeln gut nach, gibt ein Glas Wein daran und verdickt das Gemüse mit geriebenen Semmelbröseln.

W. 11. Gute Speisepilze läßt man in Wasser abkochen und im Sieb abtropfen. Die Brühe kann zu Suppen usw. verwendet werden.

Hierauf dünstet man die Pilze in reichlich Fett, Zwiebeln und Mehl gut durch, gibt nach Geschmack Gewürz und Grün bei und richtet über einem mit 4—5 Löffeln Rahm zerquirten Ei an.

W. 12. Die gleiche Speise kann man auch, statt mit einem Eiquirl, mit brauner Mehlschwitze und saurem Rahm anrichten und mit Essig säuren.

W. 13. Pilzgemüse sehr schnell zu bereiten. Die Pilze werden geschabt, sauber gewaschen, gut abgetrocknet, in Streifen geschnitten und in eine Pfanne mit Fett und feingeschnittener Zwiebel gegeben. Man streut reichlich Mehl darüber und läßt die Pilze im eigenen Saft gedünsten. Gewürz nach Geschmack. Hierzu können alle Speisepilze verwendet werden.

W. 14. Das gleiche Gemüse kann man auch mit Essig sauer machen, sowie Mehleinbrenne, Erbsen- und Bohnenmehl dazu verwenden. Pfifferlinge, Schmierlinge, Rotkäppchen usw. eignen sich sehr gut.

W. 15. Pilzgericht von fahlen Krämpfingen. Die fahlen Krämpfinge (*Paxillus involutus*) schneidet man in ganz feine Streifen und legt sie eine Stunde in Essig. Dann den Essig abgießen und die Pilze, ohne sie nachzuwaschen, im eigenen Saft gedünsten lassen. Hierauf macht man aus 4—5 Löffeln voll Mehl, 20 Gramm Fett, Zwiebeln und Gewürz eine braune Einbrenne, die man gut mit Rahm oder Milch verrührt und mit den Pilzen noch einige Minuten ziehen läßt.

W. 16. Saure Pilze. Die Pilze werden wie bei Nr. 15 zubereitet und gedünstet. Hierauf röstet man Mehl ohne Fett tiefbraun, zerrührt es mit dünnem Rahm oder Milch zu einem Einlauf und gibt diesen den Pilzen zu, die man noch einige Minuten damit aufkochen läßt. Zwiebel-scheiben und Semmelbrösel werden in Fett schön gelb geröstet, die Zwiebel-scheiben herausgenommen und der Speise beigemengt. Mit Gewürz und Petersilie abschmecken und nach Belieben noch Essig zugeben.

W. 17. Die gleiche Speise wird sehr gut, wenn man statt Fett 30—40 Gramm Räucherspeck in feine Würfel schneidet und mit einigen Lorbeeren oder Wacholderbeeren röstet. Beides zusammen macht die Speise noch wohl-schmeckender.

C. Pilze mit Beilagen.

W. 1. Kalbfleisch mit Pilzen. 1 Pfd. Kalbfleisch wird wie gewöhnlich gebraten, eine gute Soße mit Brotrinden, Tomaten, Möhren, Zwiebeln und Sellerie hergestellt, um das Fleisch darin weichkochen zu lassen. Hierauf feiht man die Soße ab, gibt das gewünschte Quantum feingewiegter Pilze