

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Pilz-Kochbuch**

**Wüst, Valentin**

**Freiburg i. Br., 1920**

C. Pilze mit Beilagen

**urn:nbn:de:bsz:31-106720**

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

hinzu und läßt sie gut weichsieden. Vor dem Anrichten nimmt man die Pilze heraus, tut sie in eine Pfanne, überstreut sie reichlich mit Mehl und läßt sie etwas eindicken. Nach Beigabe von etwas geriebener Semmel richtet man an.

W. 2. Dasselbe Gericht auf andere Art. Das Kalbfleisch wird in Streifen geschnitten und die gleichfalls feingeschnittenen Pilze (Champignons, Morcheln usw.) hinzugegeben. Mit Mehl überstäuben, feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Muskat, Nelken und geriebene Semmel beigeben und alles langsam schön gelb rösten lassen. Dann gibt man etwas Wasser oder Fleischbrühe hinzu und läßt die Speise gut weichdünsten. Vor dem Anrichten schlägt man 2 Eier in die kochende Masse und läßt sie darin hart gerinnen. Bratkartoffeln, Möhren, Erbsen, Bohnen usw. sind gute Beispeisen.

W. 3. Gute Speisepilze und Pastinaken. Gute Speisepilze werden fein geschnitten und in Wasser abgekocht. Die Brühe kann zu anderen Speisen verwendet werden. Die Pilze dünstet man nach dem Abtropfen in Fett mit Mehl, Zwiebeln, Gewürz und Grün nach Geschmack und Bedarf schön gelb. Unterdessen schneidet man Pastinaken in dünne Streifen oder Scheiben, gibt etwas Essig darüber und läßt sie eine halbe Stunde ziehen. Nachdem man den Essig abgegossen hat, dünstet man die Pastinaken in etwas Fleischbrühe weich, quirlt 1 Ei, 3 Löffel Rahm und 1 Löffel Mehl gut durch und mischt sie unter die abgekühlte Speise. Beide Gerichte werden sodann einzeln und recht heiß zu Tisch gegeben.

W. 4. Pilze auf andere Art mit anderen Beigaben. Die feingeschnittenen Pilze werden in Fett mit reichlich Mehl und feingewiegter Zwiebel schön gelb geröstet. 1 Ei, 4—5 Löffel Rahm und  $\frac{1}{2}$  Löffel Mehl werden gut verquirlt und vor dem Anrichten mit Gewürz und Grün beigegeben. Dann gibt man die Pilze als Beigabe zu Erbsen, Kohlraben, Bohnen, Mairüben, Blumenkohl, Schwarzwurzeln oder braunen, sauren Kartoffeln zu Tisch.

W. 5. Kalbsbrust mit Pilzen gefüllt. 3 große Zwiebeln, feingewiegte Petersilie und das nötige Gewürz werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Champignons, Steinpilzen oder Morcheln, die man ebenfalls in Getreideforngröße gewiegt hat, in Fett und Mehl schön gelb gedünstet, dann vom Feuer genommen und mit 1 Ei und Semmelbröseln zu einer dicken Farce vermengt. Diese Fülle gibt man in die aufgeschnittene Kalbsbrust, näht sie gut zu und brät sie wie gewöhnlich. Mit einer kräftigen Soße zu Tisch geben.

W. 6. Schweine- oder Kalbsrippchen (Koteletts) mit Pilzen. Sauber gepuzte Pilze werden ungewaschen auf einem Brett zerdrückt, mit etwas

Gries oder Semmelmehl und dem nötigen Gewürz vermengt. Nun taucht man die Fleischstücke in Eiweiß, wälzt sie in der Pilzmasse fest herum und brät sie wie gewöhnlich. Mit Champignons oder Steinpilzen sehr fein.

W. 7. Gefüllte Schnitzel. Die Schnitzel werden aufgeschnitten, mit der gleichen Masse wie in Nr. 5 gefüllt und gut zugenäht. Dann wälzt man sie in Semmelmehl oder in der gleichen Pilzmasse wie in Nr. 6 und brät sie wie gewöhnlich.

W. 8. Kalbs- oder Schweinerippchen mit Pilzen auf eine andere Art. Die Rippchen werden wie gewöhnlich gebraten, mit Pfeffer, Muskat, Nelken, Zwiebeln, Thymian und Basilikum bestreut. Feingewiegte gute Speisepilze werden ebenfalls in die Pfanne gegeben und mit dem gleichen Gewürz bestreut. Man läßt alles zusammen dämpfen und zuletzt noch mit etwas Wasser oder Fleischbrühe langsam ziehen.

9. Ragout von Kalbshirn mit Pilzen. Das Hirn wird enthäutet und in Wasser mit Zwiebeln, Nelken, Salz, Pfeffer und etwas Essig weichgekocht. 1 Eßlöffel voll Mehl wird in Butter geschwitzt, mit einigen Scheiben Zitrone und  $\frac{1}{2}$  Glas Wein verrührt. Dann gibt man das Hirn hinein und läßt nochmals alles aufkochen.  $1\frac{1}{2}$  Pfd. gute Pilze dünstet man auf die bekannte Art schön gelb und gibt sie darunter. Vor dem Anrichten quirlt man das Ragout mit Ei und Rahm ab.

W. 10. Ragout von Hirn auf andere Art und besser. Das enthäutete Hirn wird in Semmelmehl mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer gewälzt und in Fett gebacken. Feine Speisepilze (besonders sind Steinpilze geeignet) werden in Scheiben geschnitten, in Mehl, Zwiebeln und Butter goldgelb gedünstet und auf das weichgebackene Hirn gegeben, mit dem man sie noch eine Weile ziehen läßt. 2 Eier verquirlt man mit 2 Löffeln Rahm und gibt sie über die Speise, die man noch auf dem Feuer läßt, bis das Ei geronnen ist. Dann überstreut man sie beim Anrichten mit feingewiegter Petersilie und reicht sie mit einer Zitronensoße zu Kartoffelklößen, gerösteten Kartoffeln oder dergl.

W. 11. Gulasch mit Steinpilzen. 1 Pfd. mageres Rindfleisch (vom Halse) wird in schmale Streifen geschnitten, dazu gibt man das gleiche Quantum zerschnittener Steinpilze mit Zwiebeln, Muskat, Petersilie und etwas Pfeffer, mengt alles gut durch und läßt es in Fett und Mehl langsam gelb dünsten und weich schmoren. Nach Geschmack würzen mit Paprika. Das Gulasch wird zu Bratkartoffeln, Knödeln, Reis, Nudeln usw. oder auch zu Gemüse gereicht.

W. 12. Gulasch mit Soße gekocht. Das in Streifen geschnittene

Fleisch wird in reichlich Mehl und Zwiebeln schön gelb gebraten und dazu mit Möhren, Brotrinden, Zwiebeln, Tomaten usw. eine gute Soße gemacht, die man am besten mit Fleischbrühe aufkocht. Die Soße wird abgeseiht und, nachdem man die wie üblich gedünsteten Pilze hineingegeben hat, mit einem Löffel voll Rahm gebunden. Pfeffer, Paprika, Essig oder Wein nach Geschmack begeben.

**W. 13.** Die gleiche Speise mit Pilzen kann man auch aus Kalb- oder Schweinefleisch herstellen. Bei letzterem nimmt man zum Gelbrösten des Fleisches und der Pilze etwas in Würfel geschnittenen Speck. Dazu die gleiche Soße wie bei Nr. 12.

**W. 14.** Kalbsbriesel mit Pilzen (besonders gut Champignons, Morcheln usw.). Das Kalbsbriesel wird mit dem nötigen Gewürz, besonders Muskat, weichgekocht. Dann rührt man aus Milch und Mehl einen glatten Einlauf, gibt ihn in die Brühe und läßt ihn gut durchkochen. Dann verrührt man 2 Eier mit einer Tasse Rahm, gibt sie ebenfalls in die Brühe und schmeckt mit 1—2 Löffeln Wein ab. Die Pilze bereitet man in der bekannten Weise vor und gibt sie, nachdem sie in Wasser oder Fleischbrühe mit den nötigen Suppenkräutern weichgekocht sind, dem Briesel bei.

**W. 15.** Andere Pilzspeise. Gute Speisepilze werden fein zerkleinert, je feiner desto besser, und mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischt. 2—3 in Milch geweichte Semmel drückt man gut aus und mischt sie gleichfalls darunter. Dann belegt man eine Pfanne mit Speckwürfeln oder Fett und feingewiegter Zwiebel, gibt die Masse hinein und läßt sie gut weich dünsten. Kleine Perlzwiebeln und Kapern beigemengt schmecken besser als andere Zwiebeln.

**W. 16.** Gefüllte Rouladen. Man bestreicht die Rouladenscheiben mit der in Nr. 15 angegebenen Masse aus Semmeln und Pilzen möglichst dick, gibt feingewiegte Sardellen darauf, rollt und bindet sie, legt sie in eine Pfanne mit Fett und läßt alles gut schmoren. Zum Schluß noch einige Kapern begeben und alles mit Mehl überstäuben. Etwas Zitronensaft oder Wein, vor dem Anrichten beigegeben, verfeinert den Geschmack.

**W. 17.** Rindfleisch mit Pilzen. Ein dünnes Stück Rindfleisch, nicht dicker als ein Messerrücken, wird in eine Pfanne mit Fett gelegt und mit Zwiebeln und Gewürz bestreut. 1 Pfd. feine Speisepilze werden gewiegt, mit Semmelmehl vermischt und gleichmäßig auf den Fleischboden verteilt. Man läßt alles gut braten, gibt dann etwas Wasser und 4 Löffel Wein hinzu und deckt die Pfanne zu, bis die Flüssigkeit verbraten ist. Dann

verquirlt man 3—4 Eier mit 3—4 Löffeln Rahm, 3—4 Teelöffeln Kapern oder feingehackten Perlwirbeln oder 2—3 feingewiegten Trüffeln und 2 Löffeln Mehl. Die glatt verrührte Masse gibt man auf die Speise und läßt sie in der Pfanne schön hart backen. Dann nimmt man den Braten vorsichtig heraus und gibt ihn auf einer flachen Schüssel, mit Petersilie garniert, heiß zu Tisch.

**W. 18.** Man kann das Fleisch auch, in der gleichen Art vorbereitet, rollen, fest mit einem Faden zusammenbinden und als Rollbraten behandeln. Dann bleiben aber die Eier usw. weg.

**W. 19.** Leber mit Pilzen. Etwa 1 Pfd. gute Pilze in Streifen schneiden und mit dem gleichen Quantum zerschnittener Leber in eine Pfanne mit Fett geben, mit Mehl, feingewiegter Zwiebel und Gewürz überstreuen, 1—2 Löffel Wein dazugeben und langsam weichschmoren lassen. Zu fast allen Gemüsen passend.

**W. 20.** Auf andere Art. Die Leber mit den Pilzen wie in Nr. 19 schmoren,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Fleischbrühe zugießen und gut aufkochen lassen. Vor dem Anrichten mit etwas Rahm, Mehl und Eigelb sämig machen.

**21.** Hammelfleisch mit Pilzen. In einer Kasserolle wird in Fett etwas Mehl gebräunt. 1 Pfd. Hammelfleisch und ebensoviel in Streifen zerschnittene Pilze hineingeben und mit Pfeffer, Salz, Muskat, einigen Lorbeeren oder Wacholderbeeren überstreuen und langsam das nötige Wasser oder Fleischbrühe begeben und weichkochen lassen. Als Gewürz gibt man 1 Bündel Thymian, Esdragon, Petersilie, Zwiebeln, Möhren und Sellerie bei. Man kann alles zusammen zu Tisch geben oder Fleisch und Soße gesondert reichen. Eignet sich als Beigabe zu allen Gemüsen.

**W. 22.** Gute Pilzspeise, schnell herzustellen. Feingehackte Pilze werden mit Fett, Zwiebeln und Gewürz in die Pfanne gegeben, mit Mehl überstreut und so lange schwach gedämpft, bis die Pilze gut weich sind. Hierauf schlägt man einige gequirkte Eier darüber, läßt sie hart werden und gibt die Speise sofort zu Tisch. Etwas feingewiegte Petersilie oder Schnittlauch darauf streuen.

**W. 23.** Hackbraten von Leber mit Pilzen. Die Leber wird mit dem doppelten Quantum Pilzen (Pflifferlinge oder dergl.), nebst Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz und 2—3 Semmeln durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem nötigen Mehl und Eiern zu einem festen Teig geformt und in der Pfanne wie Hackbraten gebraten. Kann mit oder ohne Soße gereicht werden. Schmeckt sehr gut zu Salat und Bratkartoffeln.

W. 24. Die gleiche Mischung kann man auch dünn in einer Pfanne braten, mit Eiquirl übergießen, hart backen lassen und dann zu Tisch geben.

W. 25. Auch kann man aus der gleichen Mischung Knödel formen oder mit dem Löffel ausstechen, in Salzwasser gar kochen und mit geröstetem Speck und Semmelbröseln gut abschmelzen. Salat und gebratene Kartoffeln schmecken sehr fein dazu.

W. 26. Einen etwas festen Eierkuchenteig gibt man mit reichlich Fett in die Pfanne. Aus einer Mischung von Leber und Pilzen, wie in Nr. 23, formt man mehrere dünne Fladen (nicht dicker als ein Messerrücken) und gibt diese auf den Teig, nachdem er unten schwach angebacken, oben aber noch flüssig ist. Dann schnell noch etwas Teig darübergießen und den Eierkuchen auf beiden Seiten schön gelb backen lassen.

W. 27. Frikadellen macht man aus der gleichen Masse wie in Nr. 23, bestreicht sie mit Eiweiß, wälzt sie in Semmelmehl gut um und backt sie schön gelb. Ebenfalls gut zu Salat usw.

W. 28. Pilze mit Fleischresten. Fleischreste werden mit der gleichen Menge Pilzen fein geschnitten und in einer Pfanne mit Fett, Zwiebeln und Gewürz gelb gedünstet. So viel Wasser oder Fleischbrühe mit einem Löffel voll Wein und etwas Rahm dazugeben, daß man eine gute Tunke bereiten kann. Zu Kartoffeln usw. zu Tisch geben.

W. 29. Man macht eine gelbe Einbrenne, der man feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie beigibt. Dann gießt man Wasser oder Fleischbrühe nebst einem Löffel Essig hinzu, läßt aufkochen und schüttet 2 Pfd. feingewiegte Pilze mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Muskat und ein wenig Knoblauch hinein und läßt alles gut weichkochen. Garniert das Gericht auf der Schüssel mit roten Rüben, sauren Gurken und Perlwiebeln. Paßt zu Kartoffelspeisen sehr gut.

W. 30. Pilze mit Soße. Speisepilze, einzeln oder in Mischung, werden mit so viel Wasser angefüllt, daß es einen Finger breit darübersteht. Eine Zwiebel mit Gewürz und etwas Petersilie beigeben und alles gut weichkochen lassen. Dann rührt man einen Einlauf aus 2—3 Löffeln Mehl mit etwas Milch, gibt ihn in die siedende Brühe und läßt nochmal gut aufkochen, damit kein Mehlgeschmack bleibt. Vor dem Anrichten verquirlt man 2 Eier mit  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm und gibt sie in die etwas abgekühlte Soße.

W. 31. Man kann zu der Soße auch das Mehl mit Butter gut dünsten, mit Brühe auffüllen und alles mit den Pilzen zusammen kochen

lassen. Eiquirl mit Rahm gibt man wie in Nr. 30 vor dem Anrichten dazu und verrührt alles gut.

**W. 32.**  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm wird mit einem Eigelb und einem Löffel voll Mehl glatt verrührt und mit der nötigen Pilzbrühe oder Wasser aufgekocht, bis die Soße dick genug ist. Salz gibt man, wenn nötig, erst vor dem Anrichten bei, da die Masse sonst leicht gerinnt. Diese Soße kann man zu allen Pilzen geben und als Beigabe zu Gemüsen oder Kartoffelspeisen reichen. Ganz besonders gut eignen sich Champignons, Pfifferlinge, alle Röhrlinge usw.

**W. 33.** Pilze in brauner Soße. Sehr fein. Brotrinde wird in dünne Scheiben geschnitten, 2 große Zwiebeln dazu getan, stark mit Mehl überstreut und in Fett gelb geröstet. Dann mit Pilzbrühe, Suppengrün, Möhren, Pastinaken, Sellerie, etwas Majoran und dem nötigen Gewürz aufgefüllt und langsam gekocht. Nachdem die Soße durch ein Sieb getrieben und etwas abgekühlt ist, macht man sie mit einem Quirl aus Eigelb und Rahm sämig und gibt sie über die nach Nr. 30 zubereiteten Pilze. Paßt zu allen Gemüsen und Kartoffelspeisen. Bedeutend verbessert wird die Soße, wenn man 2—3 Löffel voll Grünkernmehl mitkochen läßt.

**W. 34.** Die Soßen Nr. 30—33 kann man auch mit Essig oder Zitronensaft sauer machen, evtl. das Mehl vorher braun einbrennen und Kapern mitkochen lassen. Paßt zu manchen Speisen sehr gut und gibt einen herzhafteren Geschmack.

**W. 35.** Gefüllte Steinpilze. Recht dicke Steinpilze mit kleinem Hut werden ausgebohrt und die Bohrmasse, fein zerrieben, mit gehacktem Kalb- oder Schweinefleisch, Zwiebeln, Semmelmehl und Gewürz in Fett schön gelb geröstet. Dann 1 Ei daruntermengen und die Fülle in die ausgehöhlten Pilze geben, die man mit einem Stückchen gekochter Kartoffel oben verschließt. Darauf die Pilze mit Eiweiß bestreichen und mit Semmelmehl, vermischt mit etwas geriebenem Knoblauch und Zwiebeln, dicht bestreuen. Dann in einer Pfanne mit Fett auf beiden Seiten schön gelb backen. Feine Speise für die beste Tafel.

**W. 36.** Man kann die Füllmasse auch mit Zwiebeln, gerösteten Semmelbröseln und Ei oder mit Tomatenmark und geriebenen Kastanien herstellen.

**W. 37.** Perlpilze gebraten. Junge Perlpilze, die bekanntlich noch einigen kegelförmigen Hut haben, werden auf der oberen Seite fein abgehäutet, was sehr leicht und schnell geht. Dann macht man eine Zwiebel- oder Fleischfüllmasse, stellt die Pilze aufrecht in die kalte Pfanne und

füllt die Hüte sorgfältig mit der Farce. Nunmehr tut man Fett und Zwiebeln in die Pfanne, bestreut die Pilze mit dem nötigen Gewürz, falls man dieses nicht schon der Fülle beigemischt hat, und brät sie bei langsamem Feuer, gut zugedeckt, schön gelb und weich. Sehr feine Zuspitze zu fast allen Gemüsen, Knödeln, Nudeln usw.

**W. 38.** Verzierte Pilzplatte. Mit gutgekochtem Kartoffelbrei, dem man mit möglichst süßem Rahm oder Milch die nötige Dicke gegeben hat, wird eine flache Porzellanplatte bis zum äußeren Rande gefüllt. Nun setzt man mit gekochtem Reis, hartem geriebenem Eigelb und Eiweiß, feingewiegter Petersilie usw. kleine Figuren auf den Brei. Gebackene Pilze werden schön dick dazwischen gelegt und alles mit eingemachten Zwiebeln, Gurken, roten Rüben, gelben Karotten usw. verziert.

**W. 39.** Man kann auch die gebackenen Pilze dick auf die Platte legen und sie mit den angegebenen Zutaten verzieren.

Oder man gibt auf die Schüssel erst eine Lage Kartoffelbrei, dann eine Lage Pilze und zuletzt eine Lage Reis, jede Lage ca. 3 cm kleiner als die untere. Sodann verziert man die Oberfläche mit den angegebenen Zutaten, die man zu hübschen Figuren ordnet, stellt die Platte warm und gibt sie zu Fleischgerichten zu Tisch.

**W. 40.** Totentrompete mit braunen Sauerkartoffeln. Die Totentrompeten werden in feine Streifen geschnitten, mit etwas Wasser, 2 Löffeln voll Essig, Gewürz und Petersilie zu Feuer gebracht und weichgekocht. Von 4—5 Löffeln Mehl, dem nötigen Fett und feingeschabter Zwiebel macht man eine Einbrenne ziemlich gelbbraun, rührt diese mit Wasser oder Pilzbrühe glatt durch, gibt sie den Pilzen bei und läßt noch etwas nachkochen. Dazu reicht man Kartoffelbrei, den man mit der gleichen Einbrenne hergestellt und mit saurem Rahm, verquirktem Ei, etwas Pfeffer und feinem Schnittlauch gut verrührt hat.

**W. 41.** Man kann die Totentrompete in der gleichen Weise mit Einbrenne herstellen und noch eine Tasse voll glatt verrührtes Blut zugeben, das mit aufgekocht wird. Wird von vielen bevorzugt, weil es die Speise herzhafter macht.

**W. 42.** Hasen- oder Gänselein mit Pilzen. Hasen- oder Gänselein (Hals, Kopf, Herz, Leber usw.) werden mit den nötigen Zutaten gut weichgekocht. Dann rührt man einen Einlauf aus 3—4 Löffeln Mehl, einem Trinkglas voll Blut und etwas Essig glatt, gibt ihn dem Fleisch bei und läßt alles noch eine Weile aufkochen. Inzwischen hat man Mischpilze in

der schon mehrfach angegebenen Art gedünstet, mit Ei und Rahm abgezogen oder mit einer Einbrenne und Essig braungedünstet, zu sauren Pilzen zubereitet. Man gibt die beiden Gerichte gesondert zu Tisch.

**W. 43.** Hasenklein mit Pilzen auf andere Art. Das Hasenklein wird in Fett angebraten und mit Zwiebel und dem nötigen Gewürz gut weichgekocht. 1 Pfd. Mischpilze werden in Butter, Zwiebeln, Petersilie und Gewürz gut gedünstet, dem Fleisch beigegeben und noch einige Zeit mitgekocht. Zuletzt schmeckt man mit Essig ab, rührt noch etwas Mehl mit Rahm daran, das man noch ein paar Minuten mitkochen läßt, und gibt das Gericht gut heiß zu Tisch.

**W. 44.** Gefüllte Hähnchen, Tauben, Rebhühner usw. mit Pilzen. Feinste Speisepilze werden mit Herz und Leber des Geflügels nebst Zwiebel, Brötchen und Gewürz nach Bedarf, besonders Muskat und Majoran, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Hierauf dünstet man die Fülle in der Pfanne mit Fett, füllt sie in das Geflügel, das alsdann in der gewohnten Weise gebraten wird.

**W. 45.** Geflügelfülle auf andere Art. Herz, Leber und Pilze werden in Streifen geschnitten, ebenso etwas mageres Fleisch und Speck. Salz und Gewürz nach Bedarf und eine geschnittene Zwiebel beigegeben. Hierauf verquirlt man 1 Ei, verrührt es mit der Fülle und gibt so viel Semmelbrösel zu, bis sie dick genug ist. Dann füllt man sie in das Geflügel, das man vernäht und gut zugedeckt braten läßt, damit die Fülle weich wird.

**W. 46.** Backhuhn mit Pilzen. Das Huhn wird in Schnitzelgröße zerkleinert, die Stücke in Eiweiß und Semmelmehl gewälzt und gebraten. Dann in der Bratenröhre heißgestellt. Mit dem in der Pfanne gebliebenen Fett dünstet man feingeschnittene Pilze goldgelb, wie bereits mehrfach angegeben, schlägt einige verquirlte Eier darüber, läßt sie gut anbacken, nimmt die Masse vorsichtig, damit sie heil bleibt, heraus und garniert mit ihr die Fleischplatte. Wird mit Kartoffeln und Gemüse zu Tisch gegeben.

**W. 47.** Leber mit Pilzen. Man schneidet Leber und Pilze in feine dünne Streifen, streut Mehl, Salz und das nötige Gewürz mit reichlich geschabter Zwiebel darüber und läßt alles goldgelb dünsten. Dann gießt man eine Tasse Wasser daran, läßt alles gut durchziehen und verdickt mit Rahm und Eiquirl nach Belieben. Man kann aber auch ohne Wasserzusatz alles gut einkochen lassen, bis sich oben eine Bratenkruste bildet. Dann gießt man einen Eiquirl darüber, den man gut anbacken läßt. In dem Fall ist es aber richtiger, die Pilze gut abgetropft, am besten ungewaschen, zu benutzen.

**W. 48.** Seefisch mit Pilzen. Man bringt den gewaschenen Fisch mit Wasser und viel Suppengrün zu Feuer und läßt ihn nicht zu weich kochen, da sonst das Fleisch zerfällt. Die in Streifen geschnittenen Pilze werden auf eine der angegebenen Arten weichgedünstet und mit oder ohne gebackenes Ciquirl zu Tisch gegeben. Der Fisch wird mit Butter übergossen oder mit einer Fischsoße und Kapern angerichtet.

**W. 49.** Zubereitung von Becherlingen. Von allen Becherlingen ist der kastanienbraune, auch Ohrenmorchel genannt, der beste und zarteste (*Peziza badia pers.*). Dann kommt der Blasige Becherling (*Peziza visiculosa. Bull.*), während der Hasenohrbecherling, auch Hasenohrmorchel genannt, am zähesten ist, aber bei richtiger Behandlung sehr gut schmeckt. Die Becherlinge werden am besten mit Fett, Zwiebel und dem nötigen Gewürz in der Pfanne, reichlich mit Mehl überstreut, schön goldgelb gedünstet. Dann Rahm und Ciquirl darüber geben, den man hartbacken läßt. Man kann aber statt dessen auch mit Wasser auffüllen und die Soße nachher eindicken.

**W. 50.** Die Hasenohrröhrlinge lassen sich wohl auch so zubereiten, bleiben aber zähe und müssen so lange gebraten werden, bis sie hart sind und krachen. Trotzdem behalten sie ihre Eigentümlichkeit bei. Dagegen werden sie sehr gut, wenn man sie einfach in Fett, ohne alle Zutaten, gelb röstet. Dann legt man sie abgekühlt in einen Topf, übergießt sie mit heißem Essig, dem man nach dem Kaltwerden Salz, Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Muskat, Thymian, etwas Meerrettich und einen Löffel voll Senfmehl zusetzt. Dann bleiben die Pilze stehen, bis sie recht zart geworden sind und schmecken dann sehr gut als Beilage zu Fleisch, Kartoffeln usw. Viele lieben diese Zubereitung mit gemahlenem Koriander, Dill, Lorbeer und Esdragon. Die Pilze schmecken damit eigenartig fein.

**W. 51.** Gebackener Seefisch mit Pilzen. Gute Seefische werden mit Mehl und Gries bestreut und in gewohnter Weise gebacken. Auf eine Platte legt man eine Lage Fisch, dann eine Lage auf die beschriebene Art gedämpfter und gerösteter Pilze, hierauf wieder Fisch usw., bis alles verwendet ist. Zwiebeln, Mehl und Brotrinde dünstet man in Fett schön gelb, füllt mit einem halben Schoppen Wasser auf, läßt die Mischung gut durchkochen und treibt sie durch ein Sieb. Diese Soße kann man über die Fischplatte gießen oder sie gesondert dazu reichen.

**W. 52.** Auf die gleiche Weise kann man auch frische Heringe und Flußfische herrichten und mit der gleichen Soße, brauner saurer Soße oder Rahm-Buttersoße zu Tisch geben.

**W. 53.** Gefüllte gebackene Fische. Die zugerichteten Fische werden mit einer der bereits angegebenen Füllmassen aus Pilzen am besten wie folgt hergestellt: Die feinst zerkleinerten Pilze werden mit Zwiebeln in die Pfanne gegeben, mit Salz und Gewürz versehen, einige gestoßene Lorbeeren und Wacholderbeeren zugegeben und in Fett schön gelb gedünstet. Dann mit einigen Löffeln Semmelmehl noch ein paar Minuten ziehen lassen, einen Quirl aus 1—2 Eiern darangeben und die Fische damit füllen. Dann werden diese, wieder zugenäht, auf die gewohnte Art gebacken.

**W. 54.** Pilzklöße mit Pilzen. Man nimmt die entsprechende Menge ganz fein zerkleinerter, guter Speisepilze, dünstet sie in Fett gut gelb und bereitet sie weiter nach einer der früheren Vorschriften zu. Sehr gut eignet sich dafür Nr. 53, man nimmt dann aber statt der Wacholder- und Lorbeeren feingeschnittene Petersilie. Nun macht man in der gewohnten Art Semmel-, Kartoffel-, Fleisch- oder Leberklöße, halbiert sie und drückt mit einer kleinen runden Kartoffel entsprechende Höhlungen in die Hälften, füllt diese Höhlungen mit der Pilzmasse aus, schließt die Ränder wieder gut zusammen und läßt die Klöße in Salzwasser gar kochen. Eine Rahm-Buttersoße oder eine saure Soße schmeckt sehr gut dazu. Man gießt die Soße über die Klöße oder reicht sie besonders. Kartoffelspeisen, Reis, Graupen usw. eignen sich sehr gut als Zuspeise, doch nimmt man meistens gebratene Kartoffeln mit Salat.

**W. 55.** Gebackene Pilze. Man nimmt hierzu ganz junge Pilze, besonders Champignons, Pfifferlinge, Zigeuner, die erst im „Werden“ sich befinden, am besten eignen sich alle eßbaren Boviste und der Helmfreisling. Von Milch, Eiern und Mehl macht man einen Teig, dem man genügend Backpulver und Zimt zusetzt, nach Belieben auch Salz oder Zucker. Die Pilze werden in den Teig eingetaucht und in heißem Fett gebacken, deshalb muß der Teig so beschaffen sein, daß möglichst viel von ihm an den Pilzen hängen bleibt. Das Gericht eignet sich gut als Nachtisch oder zu Erbsen, Spargeln, Reis, Nudeln usw.

**W. 56.** Schwarzwurzeln mit Pilzen. Die Schwarzwurzeln werden mit Salzwasser gut weichgekocht. Den überflüssigen Saft läßt man am besten einkochen oder gießt ihn ab. Dann dämpft man eine Zwiebel in Butter mit etwas Mehl schön gelb, gibt das Gemüse hinein, rührt gut um und gibt noch einige mit dickem Rahm verquirlte Eier darunter. Läßt alles gut aufkochen, bis die Eiermasse geronnen ist, und gibt die Schwarzwurzeln mit gedämpften Pilzen und Bratkartoffeln zu Tisch.

**W. 57.** Kartoffellöße mit Pilzen. Einen gewöhnlichen festen Knödelteig aus Kartoffeln, den man mit geriebenen Semmeln gut verdickt, legt man auf ein Brett, rollt ihn mit Mehl bestreut gut auseinander und sticht mit einem Trinkglas runde Scheiben aus. Nun bestreicht man immer eine Scheibe mit gedünsteten Pilzen, legt eine zweite Scheibe darüber, preßt die Ränder fest zusammen und kocht die Scheiben in Salzwasser gar.

**W. 58.** Von Kartoffellößeteig, den man auf ein kleines Brett gibt, schneidet man mit einem Messer möglichst dünne Streifen, wie bei Spätzeln, in kochendes Wasser, läßt sie gar werden, übergießt sie mit gelb geröstetem Speck oder Semmelwürfeln und gibt sie mit gedämpften, süß oder sauer zubereiteten Pilzen zu Tisch. Auch kann man über die gedünsteten Pilze eine Rahm-Buttersoße gießen. Die gekochten Klöße kann man auch in Fett braten oder sie allein, ohne Beigabe auftragen.

**59.** Kartoffellöße mit Pilzen auf andere Art. 2 Pfd. Pilze werden in ihrem eigenen Saft mit Butter, Salz, Pfeffer und Mehl gedünstet und als Beigabe zu Kartoffellößen aufgetragen.

**60.** Makkaroni mit Pilzen.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit gelbbrauner Butter geschmelzt oder auch mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Man gibt diese Makkaroni mit gedämpften Pilzen, schichtweise abwechselnd, in eine Auslaufform und läßt sie gut backen. Reizker, Champignons oder Zigeuner eignen sich für diese Speise am besten.

**W. 61.** Pilzbutter. Champignons, Morcheln oder Steinpilze werden mit einer Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben, in siedender Butter mit Salz weichgeschmort und gut heiß durch einen Durchschlag getrieben. Nach dem Erkalten gibt man die Pilzbutter als Brotaufstrich oder verwendet sie als Würze zu Suppen und Gemüse.

**W. 62.** Möhren mit getrocknetem Pilzpulver. Man richtet die Möhren wie gebräuchlich her, gibt reichlich feingeschnittene Petersilie und etwas Pfeffer dazu und läßt sie fast weich kochen. Einige Löffel voll Pilzpulver und 1—2 Löffel voll Weizenmehl röstet man mit einer feingeschnittenen Zwiebel in Butter schön gelb, gibt sie den Möhren bei und läßt diese vollständig gar kochen. Man kann auch einige Kartoffeln hineingeben, wodurch die Speise noch sämiger wird.

**W. 63.** Weißrüben und getrocknete Pilze. Die feingeschnittenen Rüben werden in Wasser recht lange gekocht, bis sie vom Kochen braun werden. Zum Schluß läßt man 1—3 Kartoffeln mit weichkochen. Hierauf

röstet man Pilzpulver und Weizenmehl zu gleichen Theilen mit Zwiebeln und einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in etwas Fett kastanienbraun, gibt es den Rüben bei und läßt noch einige Minuten nachkochen.

**W. 64.** Auf die gleiche Art kann man auch Kartoffeln zubereiten, man nimmt dann aber weniger Weizenmehl und mehr Pilzpulver, röstet schwach goldgelb, gibt es den Kartoffeln bei und verdünnt nöthigenfalls mit Milch.

**W. 65.** Ebenso macht man braune Sauerkartoffeln. Man röstet das Mehl kastanienbraun, nimmt mehr Weizen- als Pilzpulver, gibt nach Geschmack Essig zu und rührt das Ganze zu einem glatten Einlauf, den man noch eine Weile nachkochen läßt.

**W. 66.** Auf die gleiche Art wie in Nr. 63 kann man auch von gelben Erdkohlraben (Steck- oder Kohlrüben) eine schmackhafte Speise bereiten, die besonders gut wird, wenn man vor dem Anrichten eine halbe Tasse Rahm daran gibt.

**W. 67.** Kalbsbrust mit Pilzfüllung. Die Kalbsbrust wird wie gewöhnlich vorgerichtet. Die Pilze, am besten Champignons, ganz fein zer kleinert und in der üblichen Weise mit Fett, Zwiebeln und Gewürz gedünstet. Vor dem Einfüllen vermengt man sie mit in Milch geweichten Brötchen und einem rohen Ei und würzt mit reichlich Muskat. Nun füllt man die Brust, vernäht sie gut und brät sie in der üblichen Weise. Man macht eine gute braune Soße dazu, der man eine feingeschnittene Trüffel beisetzt. Wer eine besonders kräftige Soße liebt, gibt noch Brotrinde, Zwiebel, Möhren, Sellerie usw. hinein, seigt gut durch und reicht die Soße gesondert zu Tisch.

**W. 68.** Kalbschnitzel mit Champignons auf einfache Art. Die Kalbschnitzel werden gut geklopft, mit Gewürz versehen, in Eiweiß und Semmelmehl gewälzt und wie gewöhnlich gebraten. In derselben Pfanne läßt man feingewiegte Champignons (in Ermangelung derselben kann man auch andere Pilze verwenden) schön gelb rösten, nimmt sie zeitig heraus, damit sie nicht hart und schwarz werden, und gibt sie beim Anrichten oben auf die Schnitzel.

**69.** Schnitzel auf andere Art. Die Schnitzel werden in gleicher Weise zubereitet, mit Pfeffer, Salz und Muskat gewürzt, aber nicht paniert. Hierauf stellt man eine Buttereinbrenne her, fügt etwas Wasser oder Fleischbrühe bei, legt die Schnitzel hinein, gibt feingeschnittene Champignons und Sardellen hinzu und läßt die Schnitzel in dieser Soße

weichdünsten. Vor dem Anrichten kann man sie noch mit Speck- oder Semmelscheiben belegen.

Oder man bereitet die Schnitzel wie in Nr. 69, legt sie auf die Platte und verziert sie mit geriebenem Eigelb und Eiweiß, feingewiegtem Schnittlauch und Petersilie.

70. Italienischer Pfannkuchen (preisgekröntes Rezept aus der Gartenlaube). Man bereitet 2 Kalbsmilche vor, brüht sie dreimal, läßt sie dann 10 Minuten in Salzwasser abkochen und schneidet sie in kleine Stücke. Hinzu gibt man noch ein Kalbshirn, das in Salzwasser mit 1 Löffel Essig 10 Minuten abgekocht und in Würfel geschnitten ist. Dazu gibt man folgende Soße: In 80 Gramm Butter werden 2 Löffel Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe zu einer dicken Soße aufgefüllt und ein Trinkglas voll Weißwein und 1 Löffel saurer Rahm gegeben. Das läßt man eine Stunde kochen, gibt dann 4 Löffel voll geriebenen Schweizerkäse, eine Prise Salz und Pfeffer, einen Stich Sardellenbutter und eine kleine Dose Champignons hinein. Nun legt man Kalbsmilch und Hirn hinzu und läßt alles noch  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen. Dann backt man 2 ziemlich dicke Pfannkuchen von 8 Löffeln voll Mehl, mit Milch glatt verrührt, denen noch 3 Eigelb, das nötige Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugesügt werden. Auf einen Pfannkuchen wird die Füllmasse gestrichen, den anderen legt man darauf, bestreicht ihn mit saurem Rahm und bestreut ihn mit Parmesankäse. Dann läßt man die fertige Platte noch  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde im Backofen, erhöht gestellt, backen und gibt sie zu Tisch.

71. Reisspeise mit Champignons. Die Champignons werden in steigender Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie weichgedämpft. Inzwischen hat man mit Fleischbrühe einen dicken Butterreis bereitet und schichtet Reis und Pilze adwechselnd in eine mit Butter bestrichene Form. Sobald die Form gefüllt ist, gibt man Eigelb darüber, streut Semmelmehl darauf und läßt die Masse im Bratofen gut durchbacken.

W. 72. Reisspeise auf andere Art. Man kocht mit Milch einen guten Reissbrei, rührt 2 Eier mit etwas süßem Rahm und 3—4 Löffel voll Mehl glatt, gibt diesen Einlauf in den Reis und läßt noch eine Weile fieden. Dazu dünstet man feine Speisepilze auf eine der angegebenen Arten und bringt jedes Gericht gesondert zu Tisch. Über den Reis gibt man in Butter gelb geröstete Semmelbrösel.

W. 73. Für das gleiche Gericht kann man den Brei auch von Gries oder halb Gries, halb Reis herstellen. Man muß dann aber den Reis

fast weich kochen lassen, ehe man den Gries hineingibt, da letzterer viel schneller gar wird.

**W. 74.** Griesklöße und gedämpfte Pilze. Die Griesklöße werden wie gebräuchlich hergestellt, in Fett schön gelb gebacken und mit gedünsteten oder auch gekochten Pilzen, auf eine der bekannten Arten zubereitet, gereicht.

**W. 75.** Klöße auf andere Art. Sehr fein sind Klöße, die man aus halb Gries, halb Reis herstellt. Der Reis wird in ganz knapp Wasser vorgekocht. Dann wird genügend Milch beigegeben; sobald diese kocht, läßt man die nötige Menge Gries hineinrinnen, sodaß nach dem Erkalten ein fester Teig entsteht. Man läßt den Gries noch einige Minuten ziehen, damit er gut weich wird und sich gut mit dem Reis vermengt. Dann verbindet man die Masse noch mit 2—3 verquirlten Eiern, zieht rasch vom Feuer und läßt erkalten. Nun werden mit dem Löffel Klöße ausgestochen und in Fett schön gelb gebraten. Als Zuspeise schmecken gekochte Pilze mit einer Rahm-Buttersoße ganz vorzüglich.

**W. 76.** Saumagen mit Pilzfüllung. Ein gut gereinigter, mehrmals abgebrühter und mit Essig und Salz abgeriebener Saumagen, der noch einigemal kalt nachgewaschen werden muß, wird mit folgender Masse gefüllt:  $\frac{1}{3}$  gekochte, erkaltete Kartoffeln schneidet man in Würfel. Das zweite Drittel wird aus gekochten, abgehäuteten und ebenfalls in Würfel geschnittenen Kastanien hergestellt. Das letzte Drittel der Fülle wird aus feinen Speisepilzen zubereitet, die man in Fett mit Zwiebeln und Mehl gelb röstet. Nun rührt man 1 Ei und etwas Semmelmehl an die Masse, gibt Petersilie, Lauch, Majoran, Pfeffer und Muskat nach Bedarf hinein und mengt etwa ein Trinkglas voll gelbgerösteter Semmel- oder Speckwürfel darunter. Nun wird der Magen gefüllt, 1—1  $\frac{1}{2}$  Tassen voll Wasser hineingegossen und gut vernäht. Möglichst langsam läßt man ihn aufkochen. Um ein Anbrennen zu verhüten, legt man am besten einen Teller umgekehrt in den Kochtopf und den Magen darauf. Ist er weichgekocht, bringt man ihn mit oder ohne Zuspeise zu Tisch. Mit der Kochbrühe läßt sich eine vorzügliche Pilzsuppe herstellen, auch schmeckt sie gut mit irgendeiner anderen Einlage.

**W. 77.** Die gleiche Fülle kann man auch, statt sie in einen Magen zu füllen, in einer Kasserolle kochen und sie als Beigabe zu Fleischgerichten usw. reichen.

**W. 78.** Schneiderläppchen mit Pilzfüllung. Man walzt von gutem Nudelteig, auf die gewöhnliche Art zubereitet, dünne Kuchen, die man aber nur mäßig abtrocknen läßt. Mit einem Kuchenrädchen schneidet man daraus

10 cm breite Streifen, auf die man mit einem Löffel gedämpfte Pilzfülle (nach einem der genannten Rezepte) gibt. Nun klappt man den Teig über die Fülle, sodaß die Ränder gut übereinander liegen, drückt alle 4—5 cm den Teig mit einem Messerrücken fest zusammen, schneidet die Streifen in Stücke, läßt sie etwas nachtrocknen und kocht sie in siedendem Salzwasser rasch weich. Vor dem Anrichten schmelzt man die Schneiderläppchen mit gerösteten Speck- oder in Butter gerösteten Semmelwürfeln gut ab und gibt sie recht heiß mit einer Soße zu Tisch. Vorzüglich als Beigabe zu Sauerkraut oder bayerischem Kraut.

**W. 79.** Man kann auch von dem Nudelteig mit einem Trinkglas runde Scheiben ausstechen, einen Löffel voll Pilzfülle daraufgeben und die Ränder gut darüber verschließen. Das geht am besten, wenn man die Ränder mit Eiweiß bestreicht und sie fest zusammenpreßt. Diese runden Läppchen, die weiter wie in Nr. 78 behandelt werden, sehen für die Tafel hübscher aus.

**W. 80.** Dampfnudeln mit Pilzfüllung. Guter aufgegangener Hefeteig, wie man ihn gewöhnlich macht, wird zu dünnen Kuchen ausgewalzt. Dann gibt man eine gute Pilzfülle darauf, die am besten mit einigen Eiern hergestellt wird, und rollt den Teig wie sogenannte Schneckenmudeln zusammen. Diese läßt man gut aufgehen und backt sie genau wie Dampfnudeln. Die Fülle muß aber möglichst trocken hergestellt werden, da die Nudeln sonst nicht richtig aufgehen.

**W. 81.** Aus dem gleichen dünngewalzten Teig kann man auch mit einem Trinkglas runde Scheiben ausstechen, diese füllen und wie Nr. 80 behandeln. Sehen sehr schön aus. Zu Nr. 78—81 kann man eine Pilzspeise mit Rahm-Buttersoße beigeben. Schmeckt besonders zu Nr. 80 und 81 hochfein.

**W. 82.** Den in gleicher Weise wie in Nr. 80 und 81 zubereiteten Teig kann man auch, nachdem man die Nudeln daraus geformt und gefüllt hat, in siedendem Fett, wie Fastenküchlein, backen lassen und die Nudeln mit Pilz-Rahm-Buttersoße oder Dürrobst und dergl. reichen. Man nimmt sowohl zur Fülle wie auch zur Soße nur solche Pilze, die sich schön weiß kochen, wie Champignons, Butterröhrlinge, Zigeuner, Steinpilze usw. Je feiner die Pilze, desto besser werden die Speisen.

**W. 83.** Ausgebäckene Pilze mit Hefeteig. Aus Mehl, Milch und Eiern macht man einen glatten Teig, nicht zu dünn, damit an den eingetauchten Pilzen möglichst viel hängen bleibt. Dann backt man diese in heißem Fett und unwickelt sie nach dem Erkalten mit einem gut aufge-

gangenen Hefeteig, läßt sie nochmals aufgehen und backt sie dann wie Dampfknudeln oder nochmals in siedendem Fett gar. Schmecken sehr fein mit einer Pilz-Rahm-Buttersoße.

**W. 84.** Pilzspeise aus Samtfuß, Krämpflingen (*Paxillus atromentosus*, Batsch). Diese Pilze werden sauber gepuht, aber nicht gewaschen und in sehr dünne Streifen geschnitten, was sehr leicht geht, da der Pilz sehr dicken Stiel und Hut hat und sehr fest ist. Diese Streifen gibt man mit etwas gutem Fett in die Pfanne, läßt sie gut anziehen, überstreut sie mit reichlich Mehl und feingeschabtem Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie weichdünsten. Hierauf gibt man einige Löffel voll Essig bei, läßt nachziehen und schlägt einen Eiquirl mit Rahm darüber. Sowie das Ei festgeworden ist, nimmt man vom Feuer und richtet an. Kartoffelbrei oder braune Kartoffeln schmecken am besten dazu.

**W. 85.** Schinken in Rotwein mit Pilzen. Der Schinken wird über Nacht entwässert, damit er nicht so salzig ist, abgehäutet und in dünne Streifen geschnitten. Diese legt man in einen irdenen Topf, übergießt sie mit gutem, nicht starkem Rotwein, gibt Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Lorbeer und Wacholderbeeren, eine halbierte große Zwiebel und eine feingeriebene Trüffel hinein und läßt den Schinken langsam, aber nicht überweich kochen. Dann garniert man den Schinken auf einer Platte und verziert ihn mit hartgekochtem und geriebenem Eiweiß und Eigelb und feingewiegtem Schnittlauch. Die Brühe wird durch ein Sieb gegeben und mit Pilzen, die man in schmale, lange Streifen geschnitten hat, so weit aufgefüllt, daß die Pilze gerade darin weich werden und die ganze Brühe einziehen. Schmecken zu dem Schinken hochfein.

**W. 86.** Hasenpfeffer mit Pilzen. Kopf, Hals, die Flanken, Herz, Leber und Lunge werden in Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerbeeren, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Muskat, nebst einigen Scheiben Rauchfleisch angefüllt und fast weich gekocht. Dann tut man die nötige Menge in Streifen geschnittene Pilze hinein (hier eignen sich auch die braun- und schwarzkochenden Sorten) und läßt alles gut weich werden. Hierauf wird mit Blut, Mehl und Essig ein glatter Einlauf gerührt, vorsichtig beigegeben und so lange gekocht, bis die Speise die gewünschte Dicke hat.

**W. 87.** Man kann Hasenpfeffer auch statt mit Blut mit einer Mehleinbrenne verdicken, doch ist Nr. 86 vorzuziehen.

**W. 88.** Hasenbraten. Die Borderschlegel und der Ziemer werden gespißt und unter Beigabe von einigen Scharlotten oder Zwiebeln in einer Pfanne schön gelb angebraten, dann wie bei Schinken in Nr. 85 mehrere

Tage in eine Lauge gelegt und in der Lauge weichgekocht. Mit etwas Mehl, saurem Rahm und dem Rest der Brühe fertigt man eine dicke Soße, in der man das Fleisch zu Tisch bringt. Irgendein gutes Pilzgericht als Beigabe. Auch schmeckt Sauerkraut mit Erbsen- oder Kartoffelbrei vorzüglich zu Hasenbraten mit Pilzen. Letztere genügen aber auch allein als Zuspelise. Zu der Lauge kann man statt Wein auch halb Wasser, halb Essig nehmen. Das Fleisch schmeckt aber dann nicht so fein.

**W. 89.** Kaninchen mit Pilzfüllung. Ein Kaninchen wird zum Braten vorbereitet und innen gut mit Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen Lorbeeren und Wacholderbeeren eingerieben. Hierauf macht man auf eine der angegebenen Arten eine Pilzfülle, gibt sie in das Kaninchen, näht die Öffnung zu und brät es langsam schön braun, füllt mit etwas Wasser und 1 Löffel Wein auf, gibt die nötigen Zutaten hinein und bereitet davon eine gute Soße.

**W. 90.** Sehr gut wird die Pilzfülle, wenn man Herz, Lunge und Leber des Kaninchens fein zerhackt und zusammen mit den Pilzen unter Zugabe von Gewürz, Petersilie, Zwiebeln, reichlich mit Mehl überstreut und schön gelb dünstet. Zuletzt noch mit Eiquirl verrühren.

**W. 91.** Kaninchenpfeffer. Man kocht Kopf, Hals und Flanken mit dem aufgefundenen Blut und der gewünschten Menge Pilze zu einem Pfeffer, genau wie bei Hasenpfeffer, und reicht als Zuspelise Knödeln, geröstete Kartoffeln oder Nudeln.

**W. 92.** Knödel von Kaninchen. Leber, Herz und Lunge werden unter Beigabe von Speck, Sappengrün, Gewürz, der nötigen Menge guter Pilze, sowie 1—2 Brötchen durch die Fleischmaschine gedreht und dann in üblicher Weise zu Knödeln verarbeitet. Schmecken vortrefflich zu Salat, Gemüse oder irgendeinem Pilzgericht.

**W. 93.** Kaninchenpfeffer auf andere Art. Hals, Kopf, Vorderläufe und Brustlappen werden gut angebraten, dann in der nötigen Menge Wasser weichgekocht und mit einer Rahm-Buttersoße (sogen. Spargelsoße) zu Tisch gegeben. Um das Gericht zu vermehren und zu verbessern, läßt man in Streifen geschnittene Pilze mitkochen, die man aber erst zugibt, wenn das Fleisch fast weich gekocht ist, da die Pilze durch zu langes Kochen bedeutend an Wert und Geschmack verlieren. Alle weißkochenden Pilze eignen sich zu diesem Gericht, während die braunkochenden, wie Pfifferlinge, Birkenröhrlinge, Krämpfinge usw., besser zu saurem Pfeffer passen.

**W. 94.** Gedämpfte Ente mit Champignons oder Morcheln. Die Ente wird bratfertig gemacht, wenn nötig gespickt und in Fett schön braun

gebraten. Hierauf fügt man etwas Fleischbrühe, 2 Zwiebeln und 1 Pfd. Champignons, Morcheln oder andere feine Pilze, alles in feine Streifchen geschnitten, hinzu. Mit Nelken, Pfeffer, Muskat, einer geriebenen Trüffel und Salz wird gut, aber nicht zu reichlich gewürzt. Nun läßt man alles zusammen gut dämpfen, bis die Ente genügend weich ist. Die Soße mit Mehlbrenne oder Rahm und Ei verdicken.

**W. 95.** Gebackene Pilze. Nicht geöffnete dicke Champignons, oder auch Steinpilze, Butterröhrlinge, dicke Ziegenbärte usw. werden sauber gepuzt, aber nicht gewaschen, in Eiweiß getaucht, in reichlich Semmelmehl gewälzt und in Fett, dem man feingewiegte Petersilie und Pfeffer beigibt, schön gelb gebraten. Von Rahm und Ei macht man mit einem Löffel voll Öl eine schaumige Quirle, gibt reichlich feingewiegten Schnittlauch oder Petersilie hinein und reicht die Soße nicht zu heiß mit den Pilzen zu Tisch. Paßt für Fleisch und alle Gemüse als Zuspeise.

**W. 96.** Tomaten mit Pilzfülle. Ziemlich große Tomaten, aber nicht überreif, werden oben abgeschnitten und das Mark mit einem Löffelchen so weit herausgenommen, daß die Kerne alle entfernt sind. Das Mark wird durch ein Sieb getrieben, mit etwas feingewiegtem Kalbfleisch, feinsten Pilzen und Gewürz nach Geschmack vermengt und in die Tomaten gefüllt, die man in Fett schön durchbraten läßt.

**W. 97.** Huhn mit Pilzen. Das Huhn wird bratfertig hergerichtet, zerteilt und mit frischem Speck oder Butter, Zwiebeln und Gewürz gut angebraten, hierauf mit Wurzelwerk aller Art gut weichgekocht. Dann gießt man die Brühe ab und kocht darin vorher gedünstete Pilze in so großer Menge weich, daß sie die Brühe ganz in sich aufnehmen. Dann gibt man das Huhn mit den Pilzen zu Tisch. Als Zuspeise eignen sich in Wein gekochte Birnen, gedämpfte Äpfel, Reis, junge Erbsen usw. Für das Gericht kann man aber nur zarte junge Hühner oder Hähnchen gebrauchen.

**W. 98.** Tauben mit Pilzen, besonders Morcheln oder Champignons. Die Tauben werden in kleine Stücke zerteilt, mit Zwiebeln, Muskat usw. versehen und beinahe weichgekocht. Dann gibt man die in Streifen geschnittenen Pilze hinein und läßt vollends gar werden. Mit einer Rahm-Buttersoße zu Tisch geben. Durch Pilze kann man die Speise bedeutend vermehren und ausreichend machen, ohne daß sie an Wohlgeschmack einbüßt. Alle Arten Knödel, Nudeln usw. passen als Zuspeise.

**W. 99.** Man kann die Tauben auch mit feiner Pilzfülle versehen und dann in gewohnter Weise braten. Schmecken hochfein.

**W. 100.** Rebhühner oder Wildtauben mit Trüffel-Füllung. Die zubereiteten Vögel werden mit folgender Fülle versehen: Leber und Herz und die nötige Menge Trüffel werden mit Zwiebeln und Gewürz nebst einem geriebenen Brötchen fein gewiegt und in die Vögel gegeben, die man in der Pfanne schön braun braten läßt. Nach dem tüchtigen Anbraten gießt man halb Rotwein, halb Wasser an und würzt mit einigen Lorbeeren, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Speckwürfeln und etwas Brotrinde. Sind die Vögel fertig gebraten, verdickt man die Soße, nachdem man sie durchgeseiht hat, und gibt sie besonders zu Tisch. In Ermangelung von Trüffeln kann man auch andere feine Speisepilze verwenden, denen man dann aber ziemlich viel Lorbeeren und Wacholderbeeren beigibt und ein hart gekochtes Ei zumengt.

**101.** Kalbsherz mit Pilzen. Man salzt das Kalbsherz, gibt nach Geschmack und Bedarf Gewürz hinzu, fügt die nötige Menge feinster Pilze bei, gießt Wasser darüber und läßt gut einkochen. Die Soße bindet man vor dem Anrichten mit Mehl.

**W. 102.** Kalbs-, Schweine- oder Rinds Herz mit Pilzen. Man schneidet das Herz in dünne Scheiben, übergießt sie mit Rotwein, würzt, und bereitet die Speise unter Beigabe von Pilzen ebenso wie den Schinken in Nr. 85. Schmeckt hochfein, besonders wenn man das Herz vor dem Zubereiten 2—3 Tage in der Weinbeize liegen läßt.

**W. 103.** Spargel-Gierfuchen mit Pilzsoße. Nachdem der Gierfuchenteig in der bekannten Weise hergestellt ist, verteilt man ihn nicht zu dick gleichmäßig in der Pfanne und legt reichlich weichgekochte und in Würfel geschnittene Spargel darauf, drückt sie gut ein, damit sie mitbacken, und läßt den Kuchen an beiden Seiten schön gelb und gar werden. Da in der Spargelzeit die Pilze noch nicht so häufig sind, kommen Morcheln, Champignons, Maipilze usw. zur Verwendung, die man gut weichkocht und in einer Rahm-Buttersoße mit dem Gierfuchen zu Tisch gibt.

**104.** Champignon-Soße. Etwa 20 nicht zu große Champignons werden ganz fein gewiegt und in halb Wasser, halb Rotwein gargekocht, mit dem nötigen Gewürz und feingewiegter Petersilie versehen und mit einer Mehleinbrenne in Butter sämig gemacht.

**W. 105.** Die gleiche Soße wird aber feiner, wenn man die Pilze mit Zwiebeln, Gewürz und reichlich feingewiegter Petersilie, gut mit Mehl bestreut, goldgelb dünsten läßt und erst dann den Wein zugibt. Mit einer Brotrinde und einem hartgekochten, fein zerkleinerten Eigelb läßt man noch längere Zeit kochen und vor dem Anrichten noch einmal mit

einem in Rahm verrührten Löffel Grünfernmehl aufwellen, um die Soße sämig zu machen.

**106.** Champignon-Gemüse mit Erbsen und Möhren. Die Pilze werden mit Zwiebeln und etwas Butter im eigenen Saft weich gedämpft. Dann überstäubt man sie mit Mehl, läßt noch einige Minuten ziehen und gibt geröstete Semmelbrösel nach Bedarf bei. Als Zuspeise zu Erbsen und Möhren oder auch Blumenkohl zu Tisch geben.

**W. 107.** Zu Nr. 106 lassen sich alle guten Speisepilze verwenden. Es empfiehlt sich aber, geriebene, geröstete Semmelwürfel mitkochen zu lassen und zuletzt die Soße mit Eiquirl zu verdicken, da die meisten Pilze sehr saftreich sind.

**W. 108.** Gebackene Pilzscheiben. Feine Speisepilze werden mit Zwiebeln fein gewiegt, nach Geschmack gewürzt und, mit Mehl überstreut, in der Pfanne schwach gelb gedünstet. Hierauf läßt man die Pilze abdampfen und etwas abkühlen, legt sie auf ein Walkbrett, gibt geröstete Semmelbrösel darauf, sowie hartgekochtes und feingeriebenes Ei, formt Scheiben oder Streifen daraus, die man mit einer Schaufel vorsichtig in die Pfanne mit Fett setzt. Man bestreicht sie oben mit geschlagenem Ei, wendet schnell um, bestreicht auch die andere Seite und läßt die Scheiben in Butter goldbraun braten. Falls die Pilze zu wässerig sind, mischt man etwas Mehl oder geriebenes Semmelmehl darunter. Paßt zu vielen Gemüsen usw.

**W. 109.** Gericht aus feinen Pilzen. Die nötige Menge gewiegtter feiner Pilze werden in Butter mit Zwiebeln und Gewürz, reichlich mit Mehl überstäubt, schön gelb gedünstet. In einer anderen Pfanne brät man ganz fein gewürfelte Kalbfleischstückchen oder nicht zu fette Rind- und Schweinefleischwürfel gemischt, mit Zwiebeln und Gewürz gut durch, gießt einige Löffel Wasser daran, läßt das Fleisch weich werden und den Saft verkochen. Diese beiden Speisen werden löffelweise auf eine heiße Platte gelegt und mit gekochten Schinkenstreifen durchsetzt, sodaß auf jeden Löffel höchstens 2—3 Schinkenstreifen kommen. Nun überstreut man die Platte mit gelb gerösteten Semmelbröseln und verziert sie mit gebackenen Spiegeleiern und feingewiegtem Schnittlauch. Paßt zu allen Klößen, Gemüsen und vielen Mehlspeisen.

**110.** Pilze mit Krebsen. 2 Pfd. feine Pilze, Champignons, Zigeuner, Morcheln, junge Perlpilze oder dergl. werden ganz gedämpft, daher dürfen nur ganz junge Pilze genommen werden. Man würzt mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zwiebeln, schlägt die nötige Menge gequirte Eier

darüber und läßt diese hart werden. Dann legt man die Masse vorsichtig mit einer Schaufel auf die Platte und garniert sie mit Krebschwänzen und Scheren.

**W. 111.** Schnell zu bereitende Pilzspeise. Ganz junge, zarte Pilze, bei denen der Hut noch nicht entfaltet ist, schneidet man in laubdünne, feine Streifen, gibt eine zerdrückte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat darauf, überstreut sie mit etwas Semmelmehl und läßt sie in Speck oder Butter weichdünsten. Dann schlägt man einen Equiril darüber, läßt ihn hart werden und serviert das Gericht am besten gleich in der Pfanne. Am besten eignen sich hierzu fast alle Täublinge, Pfifferlinge, Zigeuner, Morcheln, Champignons usw.

**W. 112.** Die krause Glucke oder Fette Henne (*Sparassis ramosa*). Dieser Pilz wird meist sehr groß, sodaß meist schon einer für 3—4 Personen reicht, wenn man entsprechende Zuspeise beigibt. Der Pilz wird sauber gewaschen und geteilt, damit nicht Laubteile usw. im Innern bleiben, obwohl er ganz zubereitet ein Schmuck für die Tafel wäre. Dann übergießt man ihn mit Essig, läßt ihn bis zu zwei Stunden ziehen und gießt den Essig ab, den man zu allen andern Speisen wieder benutzen kann. Hierauf schwenkt man den Pilz leicht mit Wasser nach, setzt ihn mit Zwiebeln, Muskat, Lorbeerblatt, 2—3 Nelken und Wasser an, läßt gut weichkochen und gibt ihn mit einer Rahm-Buttersoße zu Tisch. Hochfein zu Nudeln, Klößen, Makkaroni usw.

Oder man gibt folgende Soße dazu: 1 Löffel Mehl, eine feingeschabte Zwiebel, etwas Nelken, Muskat und Pfeffer nebst einigen Scheiben Brotrinde röstet man in Butter schön goldbraun, schlägt die Soße durch, gibt ein Glas Madeira und eine halbierte Tomate daran und quirlt vor dem Anrichten mit Ei und Rahm ab. So zubereitet paßt der Pilz aber besser zu Fleischspeisen.

**W. 113.** Pilze mit Schnittlauchsoße und Kartoffeln. Hochfein. Man setzt die nötige Menge Kartoffeln mit sehr viel Wasser an, gibt reichlich in Bündel gebundenes Sappengrün und eine große Zwiebel daran und läßt sie weichkochen. Dann gießt man das Wasser ab in eine Kasserolle und füllt noch so viel Wasser auf, wie für die Soße nötig ist. Hierauf verquirlt man 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Tasse Rahm und 2 Löffel Mehl zu einem Einlauf, gießt ihn in die Kartoffelbrühe hinein, die man auf dem Feuer so lange mit dem Schneeschläger peitscht, bis sie die gewünschte Dicke hat. Dann gibt man ein Trinkglas voll feingeschnittenen Schnittlauch hinein, Essig und Pfeffer nach Geschmack, nimmt schnell vom Feuer,

rührt noch eine halbe Minute durch und gibt sofort zu Tisch. Diese Soße schmeckt zu allen Pilzgemüsen hochfein. Am besten passen Kartoffelspeisen dazu. Wurde überall gelobt.

**W. 114.** Pilze in Rotwein auf andere Art. Hierzu eignen sich am besten Pilzsorten wie Rothautröhrling, Birkenröhrling, Ziegenlippe, Kuhröhrling, Sandröhrling usw., die sich schön weiß kochen. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein, gibt Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Nelken, Muskat, Zwiebeln und Petersilie dazu, läßt alles aufkochen, seigt ab und gibt in den Wein die feingeschnittenen Pilze, und zwar so viel, daß die Pilze beim Kochen die gesamte Brühe aufsaugen. Dann verdickt man mit etwas Mehleinbrenne, schmeckt gut ab und reicht das Gericht zu Kartoffeln und Gemüse.

**W. 115.** Eine gleiche Pilzspeise kann man auch mit Weißwein oder in Ermangelung desselben mit Essig und Wasser herstellen, kocht dann aber ein Trinkglas voll frischer oder eingemachter Heidelbeeren mit, die auch dem Rotwein beigelegt werden können, um ihm eine tiefer rote Farbe zu geben.

**W. 116.** Bohnengemüse mit Pilzen. Weiße Bohnen werden über Nacht in Wasser eingeweicht und unter Beigabe von etwas Natron gargekocht, und zwar muß reichlich Wasser dazu genommen werden. Sind die Bohnen weich, so gibt man die gewünschte Menge in Würfel geschnittener Pilze nebst Zwiebeln, Gewürz und Salz hinein und läßt sie ebenfalls weichkochen. Dann rührt man 2 Löffel Mehl zu einem Einlauf, läßt die Speise damit gut dick kochen und schmelzt mit gelb gebratenen Speckwürfeln gut ab. Paßt zu Fleisch- und Gemüsegerichten.

**W. 117.** Das gleiche Gericht kann man auch mit Erbsen herstellen.

**W. 118.** Das gleiche Gericht läßt sich auch billig mit Erbsen und Kartoffeln herstellen, bei letzteren gibt man aber eine Mehlbrenne und nach Belieben etwas Essig hinzu.

**W. 119.** Gebackene Kartoffelscheiben mit Pilzen. 2 Pfd. gekochte und erkaltete Kartoffeln werden gerieben und 1 Pfd. in Butter gedünstete Pilze darunter gemischt. Dann gibt man ein Ei daran und so viel Mehl und geriebene Semmel zu gleichen Teilen, bis man kleine runde Scheiben aus der Masse formen kann. Diese läßt man in Fett auf beiden Seiten schön braun braten und reicht sie zu Kartoffelsalat.

**W. 120.** Pilzgebäckenes. Bessere Speisepilze werden fein gewiegt. Dann bestreicht man eine Auslaufform gut mit Butter, streut sie dick mit Semmelmehl aus, gibt die Pilze hinein, streut geriebene Semmel oben darauf

und gießt eine glatt verrührte Mischung aus 1 Tasse Fleischbrühe, etwas Wein, gewiegten Sardellen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Ei und einigen Löffeln Rahm darüber. Dann läßt man den Kuchen im Ofen gut durchbacken und gibt vor dem Anrichten noch eine Butterschmelze, ein geschlagenes Ei und geröstete Semmelbrösel darauf, läßt schnell überbacken und bringt die Form heiß zu Tisch. Schmeckt gut zu Kartoffeln.

121. Pilzpastete. Den Boden einer Kasserolle bestreicht man gut mit Butter, verteilt darauf 1 Pfd. Rindfleisch vom Halse, in feine Würfel geschnitten, belegt dieses mit rohen Kartoffelscheiben und gibt obendarauf eine Schicht in feine Würfel geschnittene Pilze, streut Salz, Pfeffer, Muskat, feingewiegte Petersilie und Zwiebeln darüber und läßt das Ganze im Ofen gut durchbacken.

W. 122. Pilzpastete auf andere Art. Eine flache Platte oder eine Form, die oben etwas weiter als unten ist (am besten aus Eisen), wird gut mit Butter eingefettet, mit etwa  $\frac{3}{4}$  Pfd. Kalbfleisch, in kleine Würfel geschnitten, belegt und mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. Die gleiche Menge fein zerkleinerter Pilze läßt man mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln und etwas Mehl in Butter dünsten und gibt sie über das Fleisch. Dann verteilt man darüber einen guten Pfannkuchenteig und läßt langsam backen, bis der Teig schön gelb ist. Hierauf stürzt man die Pfanne auf eine erwärmte Platte um, sodaß das Fleisch oben liegt, und garniert das Gericht mit Spiegeleiern und Schnittlauch. Sehr fein für bessere Tafel, besonders wenn man feinste Pilze benützt.

123. Pilzpastetchen. Man bereitet einen festen Nudelteig und rollt ihn dünn aus. Dann mischt man feinste Pilze, kleingewiegt, mit Salz, Pfeffer, geschabter Zwiebel, Ei und Semmelmehl gut durch, formt aus dem Teig kleine Pastetchen, rund oder viereckig, die man mit der Pilzmasse füllt und oben gut verschließt. Dann bestreicht man sie auf allen Seiten mit Eiweiß, wälzt sie gut in Semmelmehl und backt sie in Fett schön gelb.

124. Pilzpudding. 1 Pfd. Gemüsepilze wird weichgekocht und feingewiegt. 100 Gramm Butter reibt man zu Sahne, rührt 2 Eier und 3—4 geriebene Semmel darunter, gibt so viel Milch hinein, wie nötig ist, setzt Pfeffer, Muskat und Zwiebel zu, mengt die Pilze durch und gibt die Masse in eine Form, in der man sie im Wasserbad eine Stunde kochen läßt.

W. 125. Pfifferlinge mit Kartoffeln. Rohe Kartoffeln schneidet man in feine dünne Würfel, ebenso das gleiche Quantum Pilze, mischt sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie und nach Belieben etwas Kümmel, tut sie in eine Pfanne mit Fett und läßt alles schön gelb dünsten. Oder

man mengt Fett unter die Masse, gibt sie in eine Kasserolle und läßt sie im heißen Ofen garbacken.

**W. 126.** Reisspeise mit Pilzen.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis wird in Milch oder Wasser weichgekocht, 1 oder 2 gequirkte Eier darunter gegeben und zur Hälfte in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle getan. Dann gibt man 1 Pfd. ganz fein gewiegte gute Speisepilze darauf, deckt sie mit der anderen Hälfte der Reismasse zu und backt das Gericht bei mäßigem Feuer im Ofen gut aus. Vor dem Anrichten schmelzt man Butter und geröstete Semmelbrösel darüber.

**W. 127.** Reizker ganz in Fett gedünstet. Die Reizker, die sehr viel Milchsaft enthalten, dünstet man in Fett mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Knoblauch gut weich und gibt sie als Zuspeise zu Fleisch oder Gemüse.

**W. 128.** Bratenreste mit Pilzen. Hierzu lassen sich alle Braten-, auch Schinkenreste benutzen. Man schneidet das Fleisch und die gleiche Menge Pilze in kleine Würfel, vermischt alles gut mit Bratensoße, läßt langsam weichkochen, gibt beim Kochen 1 Löffel Kapern und einige gestoßene Wacholderbeeren zu und bringt das Gericht zu Kartoffelspeisen zu Tisch.

**W. 129.** Hecht und Karpfen mit Pilzfüllung. Eine gute Pilzfülle wird auf eine der angegebenen Arten zubereitet. Die Fische werden damit gefüllt, vernäht, gut paniert und in Fett gebacken.

**W. 130.** Man kann die Fische auch nach dem Füllen einfach in Wasser garkochen und eine beliebige Fischsoße dazu reichen. Am besten schmeckt Kapernsoße.

**W. 131.** Gedünstete Champignons, Morcheln und Steinpilze kann man auch mit gebratenen oder gekochten Weinbergschnecken zusammen sehr vorteilhaft zu feinen Speisen benutzen.

**W. 132.** Junge Bowiste können zu Geflügel- und Fleischfülle sehr gut benutzt werden, nur dürfen die Pilze noch nicht alt sein und müssen vor dem Gebrauch 1 Stunde gewässert werden. Dann läßt man sie gut abtrocknen, dünstet sie schön gelb und mischt sie unter die Masse. Die Bowiste sollen aber heil bleiben, da sie dann in der Füllung sehr schön aussehen. Um die Bowiste besonders schmackhaft zu machen, kann man sie auch mit einem bleistiftdicken Hölzchen anstecken und in die Öffnung ein Stückchen Trüffel oder eine Wacholderbeere geben.

Beim Einsammeln der Bowiste achte man darauf, daß man nicht den Kartoffelbowist mitnimmt. Dieser wird beim Durchschneiden sofort schwarz, ist oben ganz mit Warzen besetzt und hat keine reine weiße Farbe.

**W. 133.** Hammelbraten mit Lauchschwindlingen (Mousseron-marasmius alliatus. Schaeff.). Die Lauchschwindlinge werden mit einer Zwiebel und einer Zehe Knoblauch fein gewiegt. Dann schneidet man Rillen in den Hammelbraten, füllt diese mit den Pilzen, rollt das Fleisch zusammen und brät es in gewohnter Weise. Man kann die gewiegtten Pilze auch einfach in der Bratensoße mitschmoren lassen.

**W. 134.** Noch besser wird der Hammelbraten, wenn man ihn zum Füllen herrichtet oder vom Metzger herrichten läßt, ihn mit den Pilzen, Ei, Semmel und Zwiebeln füllt und dann brät.

Der Lauchschwindling eignet sich überhaupt vorzüglich zu allen Braten und gibt eine gute Soße. Er sollte daher in Büchsen eingekocht oder getrocknet werden, zumal er sehr reichlich gesammelt werden kann.

#### D. Gebackene Pilze.

Bei den Pilzen, die gebacken und gebraten werden, ist zu beachten, daß man sie schnell waschen und sofort zum Trocknen auseinanderbreiten muß, damit sie nicht zuviel Feuchtigkeit anziehen. Da man aber zum Backen und Braten fast nur Pilze von ziemlicher Größe nimmt, tut man am besten, sie einfach trocken abzureiben und etwaige schlechte Bestandteile mit dem Messer auszuschneiden. Das geht bei den meisten Röhrlingen, Steinpilzen, Rothäuten, Birken- und Butterröhrlingen, Brätlingen, Ziegenbärten, Täublingen usw. sehr gut. Sie braten sich dann sofort an, werden nicht wässerig und bleiben im Geschmack feiner.

**W. 1.** Steinpilze säubert man gut, schneidet sie in kaum  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, gibt auf jede Scheibe etwas geriebenen Knoblauch und brät sie in Fett goldgelb. Einfach, aber sehr wohlschmeckend.

Hier sei erwähnt, daß zum Braten der Pilze möglichst etwas Knoblauch oder doch Zwiebel genommen wird, da das den Wohlgeschmack der Pilze erhöht und vom Knoblauch selbst kaum eine Spur zurückbleibt.

**W. 2.** Auf die gleiche Weise vorbereitete Pilze, besonders Steinpilze, werden in Eiweiß getaucht und in Gries gewälzt, dem man Pfeffer, Salz und etwas feingedrückten Knoblauch beigemischt hat. Dann wie Nr. 1 gebraten.

**W. 3.** Statt Gries kann auch geriebenes Semmelmehl genommen werden.

**W. 4.** Oder man mischt halb Gries, halb Semmelmehl, wälzt die in Eiweiß getauchten Pilzscheiben darin und brät sie ebenso. Sind die