

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

D. Gebackene Pilze

urn:nbn:de:bsz:31-106720

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

Pilze Nr. 1, 2, 3 und 4 schön gelb gebacken, so deckt man sie fest zu und läßt sie auf einer mäßig heißen Ofenstelle noch eine Weile nachziehen.

W. 5. Wenn man die Pilzscheiben recht hart braten läßt, verrührt man 1 Eidotter mit 2 Löffeln Rahm, gibt mit dem Teelöffel auf jede Scheibe einige Tropfen davon und läßt auf gelindem Feuer noch möglichst lange durchziehen. Die Pilze schmecken dann hochfein. Auf diese Weise kann man fast alle Pilze sehr fein zurichten.

W. 6. Brätlinge. Hierzu nehme man nur junge Pilze, die noch nicht ganz erschlossen sind, da ältere, besonders bei heißer Witterung, etwas tranig schmecken. Die Pilze werden auf die gleiche Weise wie in Nr. 1 zubereitet und gebraten, nur setzt man ihnen mehr Knoblauch, etwas Pfeffer und reichlich feingewiegte Petersilie zu.

W. 7. Brätlinge auf andere Art. Man zerreibt die Pilze ganz fein, mischt etwas Mehl, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Petersilie darunter, mischt 1 Eiweiß daran und sticht mit dem Löffel kleine Klöße aus der Masse, die man in der Pfanne schön gelb braten läßt.

W. 8. Brätlinge schmecken sehr fein, wenn man sie wie Nr. 5 zubereitet. Am besten paniert man sie dann aber mit Gries oder Semmelmehl und reicht sie als Zuspeise als Ersatz für Fleisch.

W. 9. Kartoffelkuchen mit Brätlingen. Man zerreibt Kartoffeln und Pilze zu gleichen Teilen, mischt etwas Semmelmehl, 1 Ei und das nötige Mehl hinein und bricht mit dem Löffel kleine Kuchen aus, die man in der Pfanne gut gelb braten läßt. Ist gut und billig.

W. 10. Junge Brätlinge werden gerieben, mit ebensoviel gerösteten Semmelbröseln, 1 Ei, Muskat, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt, ausgestochen und in der Pfanne schön gelb gebraten. Dann läßt man die einzelnen Scheiben erkalten, taucht sie in Ei und läßt sie nochmals überbacken. Oder man schlägt die verquirkten Eier über die in der Pfanne liegenden Scheiben und läßt sie hart braten. Sehr fein.

W. 11. Leberpilz gebraten. Der Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.), der oft so groß wird, daß ein einziger Pilz für mehrere Personen ausreicht und in fast allen Eichenschältschlägen häufig gefunden wird, schmeckt gebraten hochfein. Man schneidet den Pilz, der etwas gallertartig ist, in ganz dünne breite Streifen, paniert sie mit Semmelmehl recht dick, gibt aber weder Petersilie noch Knoblauch daran, sondern nur Pfeffer, Salz und Muskat, und brät die Scheiben gut hart. Zum Panieren der Scheiben braucht man sehr wenig Eiweiß, da ohnehin schon viel Semmelmehl daran haften bleibt. Vor dem Anrichten gibt man einen Quirl aus Ei und

Rahm darüber und läßt noch eine Weile nachdünsten, bis alles gut verbacken ist. Sehr feine Pilzspeise und passend zu fast allen Gemüsen.

W. 12. Da der Leberpilz auf Eichenstämmen wächst, kommt es sehr oft vor, daß ältere Exemplare etwas herb und nach Tannin schmecken. Man legt deshalb die geschnittenen Scheiben vor dem Gebrauch in Essig, gießt diesen ab, trocknet die Pilze gut, am besten in der Sonne, und verfäbrt weiter wie in Nr. 1.

W. 13. Leberpilz hart gebraten. Man wäscht den Pilz ohne Beigabe von Essig, paniert ihn, läßt ihn hart braten und erkalten. Dann legt man die Scheiben in einen irdenen Topf, gießt kochenden Rotwein mit Zwiebel, Muskat, Nelken und Pfeffer darüber und läßt sie einen Tag ziehen. Dann werden sie in der Lauge wieder erwärmt und heiß zu Tisch gegeben. Schmecken ausgezeichnet zu Kartoffeln und Gemüse.

W. 14. Pilze mit Kartoffeln und Speck gebraten. Hierzu eignen sich alle dicken Pilze, wie Röhrlinge, Brätlinge, Keizer, viele Täublinge, Ziegenbärte usw. Je feiner aber die Pilze, desto feiner die Speise. Auf papierdünne Speckscheibchen legt man messerrückendünne Kartoffelscheiben, etwas kleiner geschnitten als der Speck, und wiederum etwas kleiner geschnittene ebenso dünne Pilzscheibchen auf die Kartoffeln. Dann gibt man Salz und Gewürz hinzu, bestreut das Ganze mit Gries oder Semmelmehl, läßt es in der Pfanne mit nicht zuviel Fett weich braten und gibt es, mit geriebenem Ei verziert, zu Tisch.

W. 15. Pilze auf andere Art. Hierzu benutzt man nur die Hüte mittelgroßer Pilze, z. B. Champignons, Zigeuner, Perlpilze, junge Steinpilze, Täublinge usw. Fingerdick geschnittene Kartoffelscheiben werden auf etwas größer geschnittene, papierdünne Speckscheiben gelegt. In die Kartoffelscheiben bohrt man ein etwa talergroßes rundes Loch, in das die Pilzhüte umgekehrt hineingestellt und mit etwas feingewiegtem Fleisch, Zwiebel oder Ei gefüllt werden. Dann brät man sie auf die gleiche Weise wie Nr. 14. Hochfeine Speise für die Tafel, zu vielen Fleischspeisen und Gemüsen geeignet.

W. 16. Am feinsten wird Nr. 15 aus den Hüten von Champignons, Morcheln und Zigeunern, doch eignen sich auch die übrigen Pilzarten gut.

W. 17. Gebratene Täublinge. Da alle Täublinge sehr weich sind, in wenigen Minuten gar werden und leicht zerfallen, dürfen sie nur auf ganz gelindem Feuer gebraten werden. Zum Panieren mischt man unter das Eiweiß einen kleinen Löffel Mehl, da dann das Semmelmehl besser

haften bleibt. Gries eignet sich hier nicht zum Panieren. Nach dem Panieren werden die Pilze in der gewohnten Weise gebraten.

W. 18. Gebackene Brand-Täublinge. Da dieser Pilz sehr derb und fest ist, muß man ihn fein wiegen, mit den nötigen Zutaten versehen und in einer Pfanne oder Kasserolle gut durchbacken. Reichlich Knoblauch zugeben, da der Pilz dadurch im Geschmack bedeutend gewinnt.

W. 19. Reizker ganz gebraten. Da die Reizker sehr viel Milchsaft besitzen, werden sie, nachdem die Stiele kurz abgeschnitten sind, nur mit den nötigen Zutaten bestreut, umgekehrt in die Pfanne gestellt und in Fett schön gelb gebacken.

W. 20. Parasolpilze gebraten. Auch dieser Pilz wird am besten ganz gebraten. Am besten füllt man ihn nach Art der Perlpilze. Er schmeckt dann hochfein.

W. 21. Gebackene Pilze mit Schinken. 1 Pfd. feine Pilze wird halbiert und paniert oder glatt mit den nötigen Zutaten in wenig Butter gebraten. Dann legt man feingeschnittene Streifen Schinken und etwas Speck mit in die Pfanne und läßt sie schön goldgelb braten. Morcheln, Porcheln usw. eignen sich sehr gut.

W. 22. Gefüllte Pilze auf andere Art. Man nimmt 1 Pfd. Blätterpilze, Champignons, Täublinge, Parasol, Perl usw., schneidet die Stiele ab, kocht die Hüte einige Minuten, läßt sie abtropfen, gibt eine Mischung aus feingewiegtem Schinken, Fleischresten, Zwiebeln und Gewürz hinein und läßt sie damit schön gelb braten.

W. 23. Gebackene Bowiste. Ganz kleine, junge, zarte Bowiste werden sauber gepuzt, aber nicht gewaschen. Dann durchsticht man sie mit einem bleistift-dicken, spizen Hölzchen und legt in die Höhlung ein erbsengroßes Stückchen Trüffel, 1 Wacholderbeere, 1 Korn Koriander oder ein Stückchen Knoblauch, je nach Geschmack. Hierauf gibt man 3 Löffel Mehl in eine heißgemachte Kaffeetasse, gießt kochendes Wasser darüber und rührt so lange, bis es einen ziemlich dicken Kleister gibt. Dann steckt man die Pilze auf eine spitze Gabel, taucht sie in den Kleister, bestreut sie schnell mit Semmelmehl, dem man Pfeffer, Salz, Muskat, feingewiegte Zwiebel und nach Geschmack etwas Knoblauch zugesetzt hat, und läßt sie in der Pfanne in Fett schön gelb backen. So zubereitet schmecken die Pilze vorzüglich als Nachspeise.

W. 24. Bowiste auf andere Art. Nachdem man die Pilze wie in Nr. 23 vorbereitet hat, macht man einen Pfannkuchenteig, läßt ihn anbraten und belegt ihn dann dick mit Pilzen, gibt nochmals aufs Feuer

und läßt alles schön gelb und gar backen. Sehr gut als Zuspeise für Salat, Spargel, Schwarzwurzeln usw.

W. 25. Man kann auch die nötige Menge Eier verquirlen, sie mit Muskat, Salz und Pfeffer in die Pfanne mit Fett geben, die wie oben vorbereitete Boviſte hineinlegen und alles zusammen backen lassen. Vorsichtig herausnehmen und auf einer heißen Platte zu Tisch geben. Paßt zu vielen Gemüſen, Salaten usw.

E. Pilzsalate und ähnliche Speisen.

W. 1. Gallerte (Gelee) mit Pilzen. Sehr fein. Man spaltet einen Schweinefuß quer und der Länge nach in kleine Stückchen und kocht sie recht lange und recht weich, gibt Suppengrün und Wurzeln aller Art hinein und siebt die Brühe gut ab. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in schmale Streifen und vermengt es mit Salz, Pfeffer, reichlich Zwiebeln, etwas Majoran, zerschnittenen sauren Gurken, roten Rüben und eingemachten Perlzwiebeln. Inzwischen kocht man in der Brühe die gleiche Menge in Streifen geschnittene Pilze weich, salzt und würzt sie nach Geschmack, mischt sie mit dem übrigen gut durcheinander und gibt sie in eine Schüssel, die oben weiter ist als unten. Dann gießt man die Brühe darüber, rührt alles gut durch und läßt es erkalten. Vor dem Gebrauch stürzt man die Schüssel auf eine Platte und bringt die Speise, die nicht allein hübsch aussieht, sondern auch vorzüglich schmeckt, zu Tisch. Der Brühe muß aber, wenn das Gericht gut schmecken soll, eine genügende Menge Essig beigeſetzt werden. Das ist wohlſchmeckender, als wenn man dem Gericht eine Essigsoße oder Mayonnaise beigeibt, die aber auch außerdem noch dazu gereicht werden kann.

W. 2. Man kann die gleiche Speise auch aus Kalbsfüßen herstellen.

3. Steinpilzsalat roh. Junge Steinpilze werden in feine Streifen geschnitten und mit Salz, Zwiebel, Essig und Öl zu einem Salat gemengt, den man $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen muß.

W. 4. Noch besser kocht man die Pilzstreifen in Salzwasser leicht ab und mengt sie dann zu Salat an.

5. Keizler-Salat. Die Keizler werden in Salzwasser weichgekocht. Dann läßt man sie abtropfen und mengt sie mit gewässertem, feingeschnittenem Hering, Essig, Öl, Zwiebeln und Pfeffer zu Salat an. Vor dem Auftragen mischt man noch einige Löffel voll sauren Rahm darunter.

W. 6. Salat von Ziegenbärten. Man schneidet die Ziegenbärte in Streifen, kocht sie in Salzwasser ab und mengt sie mit Zwiebeln,