

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

G. Pilz-Sparküche

urn:nbn:de:bsz:31-106720

zerstoßene Pilze und feigt sie ab. Dann verrührt man 2 Löffel Senf mit 1 Löffel feinem Tafelöl, gibt nacheinander 5—6 Löffel Wasser, 5 Eier, etwas Zucker und Pfeffer hinein, gießt die Pilzbrühe dazu und schlägt die Soße im Wasserbad, bis sie dick ist. Sehr fein wird die Soße durch einen Zusatz von etwas geriebenem, in Wasser ausgedrücktem Meerrettich. Paßt zu Fisch- und Fleischgerichten.

W. 20. Pilzsoße zu Wild usw. Man zerstößt feine, recht saftreiche Speisepilze zu Brei und drückt diesen in Essig aus. Hierauf verrührt man 2 hartgekochte Eidotter mit 2 Löffel feinem Salatöl, gibt Essig, Salz, Pfeffer, das feingewiegte Eiweiß, eine Handvoll feingewiegten Schnittlauch, 1 Löffel voll Kapern, 1 Löffel voll feingestößener Wacholderbeeren und nach Belieben etwas Zucker hinein. Wird die Soße zu dick oder zu scharf, so verdünne man sie mit Wasser oder Fleischbrühe. Dann verrührt man die Soße mit den Pilzen und reicht sie etwas warm zu Tisch.

W. 21. Reste von Fleisch- und Bratensoßen kann man vortrefflich mit frischen Pilzen oder Pilzmehl verlängern und schmackhaft machen und sie wie frische Soße benutzen.

G. Pilz-Sparküche.

Während des Weltkrieges entstandene, erprobte, einfache, fettsparende und doch kräftige Speisen.

W. 1. Ganz einfache Pilzsuppe. Gemischte Speisepilze, wie man sie findet oder kauft, werden gut zerkleinert und in Salzwasser mit Suppenkräutern weichgekocht. Dann quirlt man mit Mehl und etwas Brühe einen glatten Einlauf und läßt die Suppe damit noch einige Zeit kochen, damit sich der Mehlgeschmack verliert.

Da alle Gewürze und Fette sehr spärlich vorhanden sind, hilft man sich mit einheimischen Zutaten, wie Kümmel, Majoran, Koriander usw. Als Gewürzkräuter dienen Schnittlauch, Lauch, Petersilie, Kerbel, süßer spanischer Kerbel, Esdragon, Bohnenkraut, Sellerieblätter und -knollen, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Perlzwiebeln, Basilikum, Fenchel usw. Von diesen Würzstoffen nimmt man bei allen Vorschriften nach Bedarf und Geschmack, besonders gebe man reichlich Suppengrün bei, wodurch die Speisen schmackhafter und bekömmlicher werden. Zu der Suppe Nr. 1 schmecken Petersilie, Kümmel und Esdragon sehr gut.

W. 2. Suppe von echten Reizkern (*Lactaria deliciosa* L.). Die Pilze werden fein zerkleinert, doch darf der dabei entfließende Milchsaft

nicht verschüttet werden, da er der beste Bestandteil der Pilze ist. Dann kocht man den Brei mit dem nötigen Wasser gar und läßt einige zerriebene rohe Kartoffeln, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Knolle Sellerie und zerschnittenes oder in Bündel gebundenes Suppengrün mitkochen. Zuletzt macht man die Suppe mit einem Mehleinlauf sämig.

W. 3. Steinpilzsuppe. Man verwendet hierzu Pilze, aus denen man die madigen und unbrauchbaren Teile herausgeschnitten hat, und bereitet dann wie bei Nr. 2 eine kräftige Suppe daraus.

W. 4. Die gleiche Suppe kann man auch durch Mehl, das man in der Bratpfanne oder im Backofen ohne Fett braun geröstet hat, kräftiger machen, besonders wenn man noch etwas Wein beigibt.

W. 5. Pilzsuppe mit Gemüse. Pilze und allerlei Gemüse, Erbsen, Bohnen, Möhren, Kohlraben, Blumenkohl, Spinat, Wirsing und Suppenkräuter können auf zweierlei Art zu einer guten Suppe hergerichtet werden:

a) Verschiedene Pilz- und Gemüsesorten, wie man sie gerade haben kann, zerschneidet man mit Suppenkräutern zu feinen Würfelchen, je feiner desto besser, ebenso einige Kartoffeln, läßt in dem nötigen Wasser kochen und macht die Suppe mit weißem oder braun geröstetem Mehl sämig.

b) Man nimmt die gleichen Pilze und Gemüse, schneidet sie grob, läßt sie weichkochen und treibt die Suppe durch einen Durchschlag, läßt nochmals aufkochen und macht mit Mehl sämig. Auf diese Art kann die Suppe aber nur in Pilzgegenden zubereitet werden, da sonst in der Kriegszeit der viele Rückstand im Sieb Verschwendung wäre.

Nach diesen einfachen Anweisungen kann jede Hausfrau gute nahrhafte Suppen herstellen und sie je nach den vorhandenen Bestandteilen verändern, damit sie nicht zu einförmig im Geschmack werden.

W. 6. Gemüse mit Pilzen. Man nimmt Pilze und Gemüse, wie sie gerade zur Verfügung stehen, zerkleinert sie nebst einigen Kartoffeln in feine schmale Streifen und läßt sie in Salzwasser weichkochen. Mit einem Mehleinlauf verdickt man das Gemüse. Wer es haben kann, röstet das Mehl vorher mit etwas Fett und verbessert dadurch die Speise.

W. 7. Statt in Mischung können für diese Gemüse auch einzelne Pilz- und Gemüsesorten, wie Möhren, Kohlrabi usw., verwendet werden.

W. 8. Will man aber von Kraut, Wirsing, Spinat usw. ein Pilzgemüse herstellen, so bereitet man das Gemüse am besten allein zu, zerkleinert die Pilze im Mörser, gibt sie den fertigen Gemüsen zu und läßt sie darin garkochen.

W. 9. Gefüllter Krautkopf. Den Krautkopf höhlt man gut aus,

damit genügend Fülle hineingeht, und verwendet den Abgang mit Pilzen und sonstigen Beilagen zur Suppe. Zur Fülle benutzt man feingewiegte Pilze, gibt feingeschnittene Petersilie, Lauch, Schnittlauch, etwas Thymian, 1—2 feingeschabte Zwiebeln und eine geriebene Kartoffel dazu, mengt gut durch und füllt mit der Masse den Krautkopf. Dann bindet man einige Krautblätter darüber, sodaß das Ganze fest zusammenhält, und kocht den Krautkopf in dem nötigen Wasser, das ihn aber nicht bedecken darf, weich. Der Topf muß gut zugedeckt bleiben, damit kein Dampf entweicht. Zum Schluß bindet man die Brühe mit Mehleinlauf oder geröstetem Mehl zu einer Soße und gibt Kartoffeln als Beispeise.

W. 10. Die gleiche Speise kann man auch mit Wirsing herstellen.

W. 11. Krautrollen. Man brüht die Blätter von Kraut oder Wirsing kurz über, gibt die nötige Fülle nach obiger Vorschrift darauf, rollt sie und bindet sie mit einem Faden fest zusammen. Dann kocht man sie in Salzwasser, genau wie den Krautkopf, weich.

W. 12. Bedeutend verbessern läßt sich das gefüllte Kraut, wenn man etwas Fett zur Verfügung hat und die Pilze darin, mit Mehl überstäubt, vordünstet.

W. 13. In gleicher Weise kann man auch Kohlraben, große Kartoffeln, Weißrüben usw. mit Pilzen füllen und kochen. Den Abfall verwendet man stets zu Suppen, da es auch im Kleinsten heilige Pflicht ist, sparsam zu sein.

W. 14. Eine recht gute Pilzspeise. Man mischt feingewiegte Pilze mit geriebenen rohen oder gekochten Kartoffeln, Zwiebeln und Petersilie und läßt sie mit dem nötigen Wasser kochen. Ist die Speise halb gar, drückt man durch ein Sieb 3—5 rohe Tomaten hinein und läßt auf langsamem Feuer garwerden. Ist die Masse nicht dick genug, so mengt man noch einige gekochte Kartoffeln hinein oder bindet mit etwas Mehl.

W. 15. Pilzgericht zu Kartoffeln usw. Man schneidet die Pilze in Streifen, kocht sie mit Zwiebeln und Petersilie gut weich und gibt einen Einlauf aus weißem oder geröstetem Mehl hinein. Nach Belieben mit etwas Wein oder Essig säuern. Besonders zu braunem Mehl schmeckt der Essig gut.

W. 16. Bedeutend verbessert wird die Speise, wenn man etwas Blut (Rinds-, Schweine- oder Geflügelblut) zur Verfügung hat, das man für den Einlauf benutzt. Etwas Fett oder gerösteter Speck tragen ebenfalls zur Erhöhung des Wohlgeschmacks bei. Wo beides fehlt, hilft man sich mit Mehl und feingeschnittenen Küchenkräutern. Um Mehl zu sparen kann man auch einige rohe Kartoffeln reiben, ausdrücken und den Saft den

Pilzspeisen als Bindemittel begeben. Man darf den Kartoffelsaft aber erst zugeben, wenn die Speise tüchtig kocht, damit die Kartoffelstärke sich in der Brühe bindet.

Rohe, geriebene Kartoffeln, mit kochendem Wasser verrührt, kann man überhaupt sehr gut zum Binden aller Suppen und Soßen verwenden.

W. 17. Pilze ganz sparsam rösten. Man nimmt hierzu leicht röstende Pilze, wie Brätlinge, Steinpilze, Butterröhrlinge, Perlpilze, junge Parasols usw., pußt die Pilze sauber, ohne sie zu waschen, bestreicht ein Blech mit etwas Fett oder Speckschwarte, legt die Pilze darauf und bestreut jeden einzelnen vorsichtig mit einem kleinen Häufchen Petersilie und dem nötigen Salz. Es darf aber nichts auf das Blech verschüttet werden. Dann steckt man noch in jeden Pilz ein Streifchen Knoblauch oder Zwiebel, schiebt das Blech in die Bratenröhre und läßt die Pilze gut rösten. Sehr gut werden Reizker und Brätlinge, man muß aber darauf achten, daß nicht zuviel Saft verloren geht.

W. 18. Kartoffelklöße mit Pilzen. Man mengt in den Klößeteig $\frac{1}{2}$ —1 Pfd. feingewiegte Pilze, reichlich Petersilie, Lauch, Schnittlauch und etwas Majoran und formt Klöße daraus, die man in Salzwasser weichkochen läßt. Von der Brühe macht man durch Beigabe von Kartoffeln oder Gemüse eine gute Suppe und reicht zu den Klößen eine Pilzsoße.

W. 19. Pilzkuchen. Gute Pilze werden fein zerstoßen, mit genügend geriebenen Kartoffeln, etwas Mehl und, wenn man es haben kann, Milch, sonst mit Wasser zu einem Teig verrührt. Nun bestreicht man ein Blech mit Fett, bestreut es reichlich mit geriebenen Brotresten und streicht die Pilzmasse gleichmäßig darauf aus. Oben belegt man den Kuchen mit Zwiebeln, grünen Zwiebel- oder Schalottenstengeln, alles fein geschnitten, und läßt ihn im Backofen oder in der Bratröhre bei mäßiger Hitze schön gelb backen.

W. 20. Pilze als Beispeise für viele Gerichte. Die Pilze werden in Streifen geschnitten, abgekocht und erkaltet in Gläser oder Töpfe gelegt. Dann mit kochendem Essig übergossen, dem man etwas Senfmehl, Meerrettich, Salz, Esdragon, Zwiebeln und Knoblauch zugesetzt hat. Man läßt die Pilze an einem kühlen Ort einen Tag ziehen und reicht sie statt Salat oder Sülze als Beispeise.

W. 21. Auf andere Art. Kann man einen Kalbs- oder Schweinefuß erhalten, so kocht man diesen, in kleine Stückchen zerhackt, gut weich. Das Fleisch benutzt man für andere Gerichte. In die abgeseigte Brühe gibt man die in Nr. 20 genannten Zutaten nebst etwas Essig, läßt nochmal

gut aufkochen und schüttet die heiße Brühe über die Pilze, die sich so mehrere Tage aufheben lassen. Sehr gut, einfach und billig.

W. 22. Ungekochte Pilzspeise. Möhren und zarte weiche Pilze legt man zu gleichen Teilen in ein Glas, gießt so viel Essig darauf, daß alles gut bedeckt ist, würzt mit Zwiebeln, Esdragon, Thymian, gestoßenem Koriander, 1 Löffel voll Senfmehl und etwas geriebenem Meerrettich. Dann bindet man das Glas gut zu und reicht nach Bedarf zu Kartoffeln usw. Schmeckt sehr fein.

W. 23. Die gleiche Speise kann man auch mit roten Rüben oder mit Möhren und roten Rüben zu gleichen Teilen herstellen.

W. 24. Möhren oder rote Rüben oder beide gemischt kocht man gut weich und schneidet sie in schmale Streifen, ebenso das gleiche Quantum weichgekochter Pilze. Dann macht man alles zusammen wie Nr. 22 in Essig ein. Die Kochbrühe der Pilze dient zu Suppen oder zum Verbessern von Gemüse.

W. 25. Grüne Bohnen mit Pilzen. Grüne Bohnen werden in üblicher Weise fein geschnitzelt und weichgekocht. Kurz vor dem Garwerden gibt man das gleiche Quantum feingeschnittener Pilze hinein und läßt zusammen vollends weich werden. Als Gewürz dienen Petersilie und etwas Bohnenkraut. Zuletzt bindet man mit einem Mehleinlauf und schmelzt die Speise mit etwas Fett ab. Hat man genügend Fett zur Verfügung, so röstet man das Mehl mit einer Zwiebel darin gelb. Zum Binden kann man auch 2—3 rohe geriebene Kartoffeln mitkochen oder zuletzt einige gekochte geriebene Kartoffeln unter die Bohnen mischen.

W. 26. Bohnen und Pilze geben aber auch zusammen einen guten Salat, den man in Gläser füllen und einige Tage aufbewahren kann.

W. 27. Apfelsalat mit Pilzen. Abgekochte und in Streifen geschnittene Pilze werden mit in Streifen geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln, Salz, Essig usw. zu einem Salat angemengt, der sich besonders zu Hering und gekochten Fischen sehr gut eignet.

W. 28. Kartoffelbrei mit Pilzen. Weichkochende feine Pilze kocht man fein zerschnitten in Salzwasser gar, treibt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit dem Kartoffelbrei. Eine nahrhafte und wohlschmeckende Speise.

W. 29. Pilzpulver in der Sparküche. Das Pilzpulver dient zur Herstellung von nahrhaften, billigen Gerichten und ist das beste Mittel, alle Suppen, Soßen und Gemüse nicht allein sehr schmackhaft, sondern auch nahrhafter zu machen. Als Ersatz für Mehl oder mit Mehl gemischt kann man das Pilzpulver stets verwenden.

In den jetzigen schweren Zeiten sollten überhaupt keine eßbaren Pilze umkommen und verderben, sie sollten alle gesammelt und als Vorrat für den Winter aufbewahrt werden.

H. Haltbarmachung und Aufbewahrung von Pilzen.

Es kann garnicht genug empfohlen werden, die übergroßen Mengen von Pilzen in der Zeit vom Frühjahr bis zum Herbst zu sammeln und sie zu Dauerware umzuarbeiten, zum Gebrauch in den pilzarmen Monaten. Es gibt verschiedene Arten, die Pilze dauerhaft zu machen, und wenn auch von verschiedenen in den einzelnen Kochvorschriften schon die Rede war, so sollen doch die besten hier noch einmal näher beschrieben werden.

A.

W. 1. Pilzsaft-Extrakt. Zur Bereitung können die brauchbaren Teile aller eßbaren Pilze, ohne Ausnahme, verwendet werden. Die Pilze werden möglichst klein geschnitten oder besser noch gestoßen. Den austretenden Saft gießt man von Zeit zu Zeit in ein Gefäß ab. Den zurückgebliebenen Pilzbrei übergießt man mit wenig Wasser, kocht ihn recht kräftig auf nicht zu heißem Feuer und gießt die Brühe sorgsam ab. Die Pilze preßt man durch ein Tuch und verwendet auch die dadurch erhaltene Brühe. Sodann gießt man alles zusammen in eine Kasserolle und kocht die Flüssigkeit mit etwas Salz so lange ein, bis sie sirupdick ist. Hierauf gießt man sie in Flaschen, die man verkorft und wie Weinflaschen versiegelt. Auf diese Art hält sich der Saft bei kühler Aufbewahrung in nicht zu feuchten Räumen jahrelang. Zum Gebrauch nimmt man je nach Bedarf aus der Flasche — zu einer Suppe für 5 Personen genügt ein Eßlöffel voll Extrakt —, vermischt den Saft mit heißem Wasser, quirlt gut durch und gibt ihn den Speisen bei. Man kann damit alle Suppen, Gemüse und Soßen kräftiger und wohlschmeckender machen.

W. 2. Durch Zutaten kann man auch einen würzigeren Pilzsaft herstellen, den sogenannten englischen Cetchup, besonders wenn man nur feinere Pilze, wie Champignons, Steinpilze usw., dazu benutzt. In England wird zu diesem Zwecke hauptsächlich der Perlwulstling (*Amanita pustulata*) verwendet, der dort künstlich gezüchtet wird. Aber auch aus allen anderen schmackhaften und aromatischen Pilzen läßt sich ein ausgezeichnetes Cetchup herstellen.

Man zerkleinert die Pilze möglichst fein, bestreut sie mit Salz und läßt sie gut zugedeckt 3 Tage kühl stehen, rührt aber jeden Tag