

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

A. Pilzsuppen

urn:nbn:de:bsz:31-106720

Zubereitungsvorschriften.

Anmerkung.

Da die Pilze je nach Art und Standort, nach der jeweiligen Witterung und der Zeit des Einsammelns an Feuchtigkeitsgehalt sehr verschieden sind, ist es nicht möglich, über die Zugabe von Flüssigkeit genaue Angaben zu machen. Was davon notwendig ist, läßt sich bei der Zubereitung leicht erkennen.

Ebenso ist in den meisten Fällen von einer genauen Gewichtsangabe abgesehen worden, da das jede Hausfrau nach ihren Vorräten und Bedürfnissen leicht selbst bemessen kann. Wo genaue Mengen angegeben sind, ist die Mahlzeit für vier Personen berechnet.

Die mit einem **W** bezeichneten Vorschriften sind eigene Erfindung. Alle übrigen sind gesammelt, wo sich das Gute gefunden hat, teils aus mündlicher Überlieferung, teils aus geschriebenen und gedruckten Vorschriften. Da letztere vielfach den geschriebenen Kochbüchern eingeklebt waren, ist mir eine genaue Quellenangabe leider nicht möglich. Hätte ich geahnt, daß ich meine Kochvorschriften einmal der Öffentlichkeit übergeben würde, so hätte ich für genaue Quellenangabe gesorgt, da es nicht in meiner Absicht liegt, das geistige Eigentum anderer für eigene Erfindung auszugeben.

A. Pilzsuppen.

W. 1. Zu guten Pilzsuppen sollte man nur die besseren Speisepilze verwenden, obwohl auch geringere Sorten brauchbar sind.

1 Pfd. Pilze und 2 große Zwiebeln werden fein gewiegt, mit Butter oder Fett in die Pfanne gegeben, reichlich mit Mehl überstreut und mit der nötigen Sorgfalt schön hellgelb geröstet. Hierauf bringt man sie mit der gewünschten Menge Wasser oder Fleischbrühe zu Feuer. Zutaten: Möhren, Erbsen, Pastinaken, Suppengrün und Kartoffeln nach Belieben. Nach dem Garwerden durch einen ziemlich weiten Durchschlag treiben. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abquirlen, mit Salz und etwas Muskat würzen.

W. 2. Bessere Suppe mit Tomaten usw. 1 Pfd. feine Speisepilze wie bei Nr. 1 mit Zwiebeln dünsten, denen man aber 3—4 große reife Tomaten beigibt. Lektüre müssen natürlich mit gewiegt werden. Hierauf mit Kartoffeln und Suppengrün weichkochen, durchschlagen und wie Nr. 1 angerichtet zu Tisch geben.

W. 3. Suppe auf andere Art. 1 Pfd. feine Speisepilze werden wie Nr. 1 zubereitet, aber statt mit anderen Zutaten mit zarten Schoten von Zuckererbsen in der nötigen Flüssigkeit weichgekocht. Suppengrün beigegeben und wie Nr. 1 anrichten.

Als gutes Suppengrün gelten: Petersilie, Lauch, Kerbel, süßer spanischer Kerbel, Majoran und Thymian.

W. 4. Suppe von Champignons mit Kalbs- oder Schweineleber. 1 Pfd. Champignons, $\frac{1}{4}$ Pfd. Leber und 2 große Zwiebeln werden fein gewiegt, mit reichlich Mehl bestreut und gelb gedünstet, mit Suppengrün aufgekocht und wie Nr. 1 weiter behandelt. Zum Rösten oder Dünsten ist Butter oder Gänsefett am geeignetsten.

W. 5. Suppe von Pilzen mit Hirn. Feine Speisepilze (Champignons, Morcheln, Steinpilze, Butterröhrling etc.) werden wie Nr. 4 zubereitet, nur nimmt man statt Leber das gleiche Quantum Hirn.

W. 6. Feingewiegte gute Speisepilze wie bei Nr. 1 mit Fett, Zwiebeln und Mehl gelb dünsten und warm stellen. Aus vorher zubereitetem Nudelsteig einen Kuchen so dünn auswalzen, daß er zusammengelegt werden kann, die mäßig erkaltete Pilzmasse daraufbringen, zusammenschlagen und den Kuchen nochmals mit dem Walkholz durcharbeiten. Darauf läßt man den Teig so lange trocknen, bis er sich wie sonstige Nudeln schneiden läßt, und gibt ihn feingeschnitten in die Suppe.

W. 7. Ganz junge zarte, nicht zu große Eierbovistchen werden in Eiweiß getaucht, in Semmelmehl oder Gries gewälzt und in Butter, der man einige Zwiebelscheiben beigibt, schön gelb geröstet. Dann gibt man sie als Einlage in Suppe von Grünkern, Champignons, Tapioka usw.

W. 8. Feingewiegte Speisepilze, Leber, Zwiebel und Suppengrün werden durch die Fleischmaschine getrieben, etwas Semmel- und Weizenmehl nebst Ei dazugegeben und mit dem Kaffeelöffel kleine Klöße ausgestochen, die man in Salzwasser weichkocht und als Einlage benutzt. Zur Suppe kann man die Kochbrühe sehr gut verwenden, die allerdings noch besser wird, wenn man statt Salzwasser Fleisch- oder Knochenbrühe zum Garfochen der Klöße verwendet.

W. 9. Auf die gleiche Weise stellt man auch Einlagen von Hirn, Kalbsfleisch vom Kopfe oder Hühnerfleisch her, die ausgezeichnet munden.

W. 10. Pilzsuppe mit Kerbelrüben. 1 Pfd. feine Pilze, 1 Pfd. Kerbelrüben und 2 große Zwiebeln werden durch die Fleischmaschine getrieben, reichlich mit Mehl überstreut und in Fett gelb gedünstet, mit dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe angesetzt und mit Suppengrün gut weichgekocht. Hierauf mit Rahm, Ei, Salz oder Gewürz abziehen und reichlich mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut heiß zu Tisch geben.

W. 11. Pilzsuppe mit Artischocken. Feinste Speisepilze werden fein gewiegt, mit Mehl überstreut und in Fett schön gelb gedünstet, dann mit Fleischbrühe und Suppengrün aufgekocht und die feingeschnittenen Fruchtböden der Artischocken beigegeben, die man gut weichkochen läßt. Vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abziehen und als Einlage Eierstich oder Klößchen verwenden. Sehr feine Suppe.

W. 12. Kalbsbriesel und feine Speisepilze werden fein gewiegt und mit Butter und Zwiebeln schön gelb gedünstet, mit Fleischbrühe oder Salzwasser gut aufgekocht, feines Suppengrün beigegeben und vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abgezogen. Sehr geeignet für bessere Tafel.

W. 13. Einfache Pilzsuppe mit Pastinaken. Gute Speisepilze werden fein zerkleinert, mit Mehl, Zwiebeln und Fett gut gelb gedünstet, mit dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe angesetzt und 2—3 faustgroße Pastinaken nebst einer Kartoffel und Suppengrün beigegeben, weichgekocht, dann durchgeschlagen und vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abgezogen.

W. 14. Gute Tischsuppe. 1 Pfd. gute Pilze und 1 Pfd. Kartoffeln werden fein gewiegt und mit Suppengrün in dem nötigen Wasser weichgekocht. Eine Zwiebel wird in Butter mit etwas Mehlschwitze schön gelb geröstet, einige Semmelwürfel mitgedünstet und der Suppe beigegeben, die, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, aufgetragen wird.

W. 15. Einfache Suppe von Steinpilzen. $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Steinpilze werden fein gewiegt und in Salzwasser gut weichgekocht. Hierauf zerläßt man etwa 20 Gramm Butter, gibt einen starken Eßlöffel voll Mehl bei, nebst einer Zwiebel und 2 Löffel kleingeschnittene Semmelwürfel, dünstet die Masse mit feingeschnittener Petersilie schön gelb, würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß nach Bedarf ab und gibt die Mehlschwitze in die Pilzbrühe.

W. 16. Die gleiche Suppe kann man noch einfacher, nur mit

gedämpfter Petersilie oder Zwiebel, wie auch mit Semmelwürfeln allein zubereiten.

W. 17. Die gleiche Suppe wie Nr. 15 schmeckt noch besser mit Ei und Rahm abgezogen.

W. 18. Suppe von Steinpilzen mit Nudeln oder Reis. $\frac{1}{2}$ Pfd. Steinpilze werden fein gewiegt, mit Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb gedünstet, in Fleischbrühe oder Salzwasser aufgekocht, Nudeln oder Reis, erstere 30—40, letzterer 60—70 Gramm, hineingegeben und weichgekocht. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen, mit Schnittlauch oder Petersilie, Pfeffer und Muskat würzen.

W. 19. Die gleiche Suppe kann man auch mit Einlagen von geriebenen Kartoffeln wie Nr. 18 herstellen und ohne Ei und Rahm zu Tisch geben.

20. Suppe von Champignons. 200—300 Gramm dieses frischen Pilzes werden fein gewiegt und in Butter und Zitronensaft weichgedünstet. Dann schwißt man 2 Löffel voll Mehl in Butter, gießt 2 Liter Fleischbrühe hinzu und kocht die Pilze darin gut weich. Hierauf quirlt man aus 3 Eidottern und Rahm eine schaumige Masse und zieht die Suppe vor dem Anrichten damit ab. Geröstete Semmelwürfel werden als Einlage gegeben.

21. Suppe von Stockschwämmchen. Einfache Art. Feingeschnittene Zwiebeln schwißt man in etwa 20 Gramm Butter gelb und gibt $\frac{1}{2}$ Pfd. feingewiegte Stockschwämmchen nebst dem nötigen Wasser hinzu, läßt alles weichkochen und zieht die Suppe mit einem Einlauf von 1 Löffel Mehl und etwas Rahm gut ab. Würzt mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat.

W. 22. Die gleiche Suppe feiner. Die gleiche Menge Stockschwämmchen, feingewiegt, dünstet man in Butter mit reichlich Mehl und feingeschnittener Petersilie schön gelb und kocht sie in Wasser oder Fleischbrühe. Vor dem Anrichten quirlt man 2 Eier und 4 Löffel Rahm gut durch und zieht die Suppe damit ab, gibt Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben hinzu. Geröstete Semmelscheiben als Einlage sehr zu empfehlen.

W. 23. Pilzsuppe nach Schildkrötenart. Sehr fein. $\frac{1}{2}$ Pfd. feine Speisepilze (Morcheln, Champignons oder dergl.) treibt man mit 2 Zwiebeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch vom Kopf durch die Fleischmaschine, überstreut die Masse gut mit Mehl und dünstet sie in etwa 20 Gramm Butter schön goldgelb. Dann läßt man sie unter Zugabe von Suppengrün in

Fleischbrühe oder Salzwasser garfochen, schmeckt mit dem nötigen Gewürz ab und richtet über Ei und Rahm an.

W. 24. Die gleiche Suppe kann man auch von allen anderen Pilzen herstellen, sie ist aber dann nicht so fein. Ebenso kann man dazu Rind- und Schweinefleisch oder übriggebliebene Fleisch- und Bratenreste benutzen und daraus eine sehr gute Suppe herstellen. Auch kann man Pilze und Fleisch in Würfel schneiden und getrennt anbraten.

W. 25. Einbrennsuppe mit Gelbschwämmchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbschwämmchen, nicht alt, werden fein gewiegt. 2—6 Löffel voll Mehl werden mit Butter und feingeschabter Zwiebel tiefgoldbraun geröstet, hierauf mit den Pilzen in Wasser oder Fleischbrühe weichgekocht und mit feingehackter Petersilie zu Tisch gebracht. Als Einlage kann man geröstete Semmelscheiben oder -würfel geben.

W. 26. Teufelsuppe. Sehr gut. $\frac{1}{2}$ Pfd. junge zarte Pilze der Totentrompete (*Craterellus cornucopioides* L.), die bekanntlich eine grauschwarze Farbe haben und sich fast ganz schwarz fochen, werden fein gewiegt und in Wasser oder Fleischbrühe nebst Suppengrün und Zwiebeln gut weichgekocht. Dann nimmt man 2 Eßlöffel braungeröstetes Mehl, 1 Trinkglas voll Kalbs-, Schweine- oder Geflügelblut, rührt das Mehl damit glatt und gibt es der Suppe bei. Als Einlage gibt man geröstete Semmelwürfel und würzt die Suppe nach Geschmack ab.

W. 27. Die gleiche Suppe wird noch feiner, wenn die Pilze nebst Zwiebeln in geschabtem, nach Geschmack geräuchertem Speck, mit Mehl bestreut, schön gelb geröstet und dann weiter wie in Nr. 26 behandelt werden.

W. 28. Einlagen zu Pilz- und anderen Suppen. Junge Pilze, kaum nußgroß, von allen eßbaren Pilzen (*Boviste*, *Zigeuner*, Ring- oder Schuppenpilz, *Rozites coperata* Pers., kleine Champignons, Morcheln, Eier- oder Gelbschwämmchen usw.), oder Scheiben von erwachsenen feinen Pilzen, wie Champignon, Steinpilz, Butterröhrling usw., die aber nicht größer als ein Fünfsmarkstück und auch nicht dicker sein dürfen, können benutzt werden. Aus 1 oder 2 ganzen Eiern, etwas Milch und dem nötigen Mehl macht man einen glatten Teig, derart, daß beim Eintauchen der Pilze ziemlich viel Teig an diesen hängen bleibt. Diese eingetauchten Stücke gibt man schnell in siedendes Fett, läßt sie goldgelb braten und gibt sie den Pilz- oder anderen Suppen als Einlage bei.

29. Suppe von Saftlingen. Hierzu eignen sich alle die schöngefärbten Arten dieses Pilzes. Die Pilze werden fein gewiegt und mit Salz

und Suppengrün weichgekocht. 1—2 Löffel Mehl werden in etwa 20 Gramm Butter mit Petersilie gedünstet, der Suppe beigegeben und noch eine Zeitlang mitgekocht.

30. Suppe mit Morcheln und Graupen. 50—60 Gramm Graupen werden mit Suppengrün in Wasser weichgekocht und das Wasser abgeseiht. 125—130 Gramm Morcheln werden gut abgebrüht und das Wasser unbenutzt weggegossen. Nachdem man die Pilze nochmals mit kaltem Wasser abgeschwenkt hat, gibt man sie mit den Graupen in Fleischbrühe und läßt sie nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Mit Ei und Rahm abziehen oder mit einer Einlage anrichten.

31. Einfache Morchelsuppe. Die abgebrühten Morcheln werden fein gewiegt und in Butter langsam weichgeschmort. Hierauf mit dem nötigen Wasser weichgekocht und mit Ei und Rahm abgezogen. Mit Petersilie, Muskat usw. nach Geschmack würzen und über gerösteten Semmelwürfeln anrichten.

W. 32. Auf die gleiche Art habe ich schon Suppen von allen besseren Speisepilzen, selbst von Gelbschwämmchen, hergestellt. Man macht sie mit etwas Mehleinlauf, zu dem man gute Milch oder süßen Rahm benutzt, sämig.

33. Suppe von Nektenschwindlingen. Nur die Hüte ganz junger, zarter Pilze wiegt man recht fein, dünstet sie mit Butter, Zwiebeln und Mehl schön gelb, gibt das nötige Wasser mit etwas Petersilie bei, zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab und würzt nach Geschmack.

W. 34. Auf die gleiche Weise kann man auch andere Speisepilze zubereiten, die eine feine Suppe geben, wenn man grüne Erbsenschoten und Wurzelknollen, sowie Suppengrün im Wasser abkocht, durchsieht und die Brühe zur Suppe benutzt, zu der man Spinat, Karotten, Kohlrabi, Kürbchen, Pastinaken, etwas Wirsing, Mangold usw. benutzen kann, wodurch die Suppe nicht allein wohlgeschmeckender, sondern auch kräftiger wird.

35. Suppe von Reizkern (einfach). Die gereinigten und gut feingewiegten Pilze kocht man in dem nötigen Salzwasser weich, macht einen Einlauf aus Mehl und Milch und richtet über gerösteten Semmelwürfeln an.

W. 36. Die gleiche Suppe sehr fein. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reizker werden mit Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb geröstet, in Fleischbrühe oder Salzwasser weichgekocht und mit Ei und Rahm abgezogen. Hat man übriggebliebene Fleischreste, so schneidet man sie in erbsengroße Stückchen, röstet sie schön gelb und gibt sie der Suppe bei. In Ermangelung von Resten kann man auch frisches Fleisch, sogar von Geflügel benutzen, soll aber möglichst Kopffleisch verwenden.

W. 37. Reizfersuppe mit Tomaten. Wird wie Nr. 36 zubereitet, nur dünstet man 150—200 Gramm Tomatenmark mit.

W. 38. Gemüsesuppen mit Pilzen. Hierzu eignen sich alle guten Speisepilze, von denen man 200—250 Gramm fein wiegt und in Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb röstet. Von allerlei Gemüsen: Möhren, Pastinaken, Kohlraben, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Spargel, Spinat und allerlei Suppengrün kocht man in genügend Wasser eine Brühe, treibt sie durch ein Sieb, gibt die Pilze hinzu und läßt alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen, würzt mit Salz und Muskat gut ab, gibt etwas Rahm mit Eiquirl und gerösteten Semmelbröseln vor dem Anrichten hinzu. Sehr fein.

39. Pilzsuppe mit Reis. $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Pilze (am besten eignen sich die Sorten, die im Kochen ihre weiße Farbe behalten, wie Champignons, Steinpilze, Butterröhrlinge, Ringpilze usw.) werden in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. In der Brühe läßt man 50—60 Gramm Reis garquellen und schmelzt mit Butter ab.

W. 40. Die gleiche Suppe wird aber besser, wenn man die Pilze fein wiegt, mit Butter, Mehl und Zwiebeln gelb röstet, mit dem nötigen Wasser, Reis und Suppengrün ansetzt und garkochen läßt. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 41. Gute Suppenknochen kocht man mit dem nötigen Wasser ab. Nachdem sie $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, gibt man 200—300 Gramm gute Speisepilze nebst Suppengrün hinein und läßt alles weichkochen. Die Brühe wird durch ein Sieb getrieben und dann wieder zum Kochen gebracht. Nun läßt man langsam Gries einlaufen, bis die Suppe die gewünschte Dicke hat. Angerichtet wird die Suppe mit einem Eiquirl, gerösteten Semmelbröseln und feingeschnittenem Schnittlauch.

W. 42. Grünkernsuppe mit Pilzen. Man kocht auf die gewöhnliche Art eine Grünkernsuppe in Fleischbrühe. Feinste Speisepilze wiegt man fein, dünstet sie in Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb und gibt sie zur Suppe, die man vor dem Anrichten mit einem Ei abquirlt und mit reichlich Muskat würzt oder mit Einlagen zu Tisch gibt.

W. 43. Auf die gleiche Weise kann man von frischen grünen Erbsen, reifen, trockenen Erbsen oder Bohnen gute Suppen herstellen, die man mit Pilzen weichkocht. Sehr verbessert wird die Suppe durch feingeschnittene Fleisch- oder Schinkenstückchen, die man während dem Kochen beigibt.

44. Pilzsuppe auf Lausitzer Art. $\frac{1}{4}$ Pfd. gebackene Pflaumen werden weichgekocht, durchgeschlagen und mit etwas Zucker und Essig nochmals aufgekocht. Die nötigen Pilze werden in Butter, Mehl und Zwiebeln ge-

dünstet und zusammen mit den Pflaumen in Fleischbrühe oder Wasser weichgekocht.

W. 45. $\frac{3}{4}$ Pfd. gemischte frische Pilze werden fein gewiegt, mit Mehl bestreut und in Butter, Gänse- oder Bratenfett mit Zwiebeln gelb gedünstet. Man läßt sie mit Suppengrün in dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe gar kochen und zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab.

W. 46. Pilzsuppe von krauser Glucke oder fetter Henne (*Sparassis ramosa*). Ein junger Pilz wird in feine Stücke zerlegt, sauber gewaschen und mit Essig übergossen. Man läßt $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, gießt den Essig ab und schwenkt die Pilze gut mit Wasser durch, damit kein Essiggeschmack zurückbleibt. (Der Essig kann wieder zu anderen Speisen benutzt werden.) Von Knochen- oder Fleischbrühe kocht man eine Grünkernsuppe, gibt die zerkleinerten Pilzstücke hinein und läßt sie nicht zu weich kochen. Mit dem nötigen Gewürz abschmecken und mit Ei und Rahm abziehen. Sieht prachtvoll aus und ist hochwohlschmeckend. Man kann die Suppe für die feine Tafel auch mit Einlagen (gerösteten Semmelwürfeln, gebackenen Pilzeinlagen, Eierstich usw.) zu Tisch geben.

47. Champignonsuppe. Im Mörser oder mit der Fleischmaschine werden die jungen Pilze fein zerkleinert und etwas Zwiebel beigegeben, in Butter gelb geröstet und in Fleischbrühe weichgekocht. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 48. Die Champignons können auch in kleine Würfel geschnitten, mit Zwiebeln und Mehl in Butter gedünstet und dann in Fleischbrühe weichgekocht werden. Um den Pilzgeschmack hervortreten zu lassen, gibt man besser keine Suppenkräuter bei. Mit Ei und Rahm abziehen, mit Salz und Muskat würzen.

W. 49. Sehr schmackhaft wird die gleiche Suppe auch mit Zigeunern, Butterröhrlingen und Steinpilzen. Doch nimmt man am besten nur solche Pilze, die beim Kochen schön weiß bleiben.

50. Einfache Westricher Pilzsuppe. Man kocht irgend eine gute Suppe, Kartoffel-, Gerste-, Erbsen- oder Bohnensuppe wie gewöhnlich, schneidet gute Speisepilze in dünne längliche Streifen und läßt sie in der Suppe gut weichkochen. Sehr gut eignen sich hierzu Champignons, Zigeuner usw.

W. 51. Blutsuppe. Sehr gut. Gute Speisepilze, einzeln oder in Mischung, werden in Butter, Mehl oder Zwiebeln schön gelb gedünstet und in Wasser oder Fleischbrühe mit Suppengrün weichgekocht. Hierauf nimmt man je nach Wunsch 3—4 Löffel voll Mehl, die man mit einer Tasse

voll Schweins-, Kalbs-, Rinds- oder Geflügelblut und Wasser zu einem sämigen Einlauf verrührt. Diese Mischung wird der Suppe beigegeben und gut aufgekocht. Nun gibt man 2—3 Löffel guten Wein und nach Geschmack einige Tropfen Essig zu und würzt mit Pfeffer, Nelken und Muskat. Ganz besonders wohlschmeckend ist etwas Majoran. Sehr verfeinert wird die Suppe durch Beigabe einiger gerösteter Fleischwürfel oder Leberschnitten.

W. 52. Pilzsuppe, einfach und gut. In Wasser oder Fleischbrühe gibt man reichlich Suppengrün und Wurzelgemüse und kocht darin als Einlage Reis, Gries, Sago, Grünkern oder Graupen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze wiegt man fein oder zerdrückt sie auf einem Brett, wenn man sie nicht durch die Fleischmaschine treiben will, läßt sie in der Suppe weichkochen und schmelzt diese vor dem Anrichten mit Butter ab.

W. 53. $\frac{1}{2}$ Pfd. Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch treibt man mit einem gleichen Quantum guter Pilze durch die Fleischmaschine, gibt die Masse in eine Pfanne, bestreut sie mit Mehl, gewiegter Zwiebel und etwas Muskat und läßt sie schön gelb dünsten. Darauf läßt man die Masse mit dem nötigen Wasser, Suppengrün und Wurzelkräutern weichkochen und zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab. Sehr fein.

W. 54. Auf die gleiche Weise kann man auch von Geflügel- oder Wildfleisch hochfeine Suppen herstellen, nur gibt man bei letzteren eine Mehleimbrenne hinzu.

W. 55. Suppe von Pilzpulver. Für jeden Teller Suppe rechnet man einen Löffel voll Pilzpulver und einen Löffel voll Weizenmehl. In dem nötigen Wasser kocht man feingewiegte Zwiebeln, Petersilie und Gewürz. Mehl und Pilzpulver werden mit Milch oder Wasser zu einem dünnen Einlauf glatt verrührt und in die kochende Suppe gegeben, in der man sie noch eine Weile gut kochen läßt. Ganz einfach, aber gut.

W. 56. Man röstet einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Pilzpulver mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürz in Fett leicht gelb und gibt es in das nötige Wasser. Für jede Person rechnet man je einen Löffel voll Mehl und Pilzpulver. Die Suppe wird mit gerösteten Semmelbröseln abgeschmelzt und mit Ei und Rahm abgezogen.

W. 57. Man röstet für 4 Personen 4 Löffel voll Mehl und ebensoviel Pilzmehl, reibt zwei gekochte Kartoffeln, läßt sie mit dem Mehl in dem nötigem Wasser kochen, zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab und schmelzt wenn nötig noch nach.

W. 58. Mit Pilzpulver kann man alle Suppen, Soßen und Gemüse verbessern und wohlschmeckend machen, besonders, wenn es mit etwas Mehl vermischt und geröstet wird.

59. Pilzsuppe von Champignons oder Morcheln. Ein Löffel voll Mehl wird in 50 Gramm Butter gelbgeröstet und mit 2 Liter Fleischbrühe aufgekocht. Inzwischen schmort man 1 Pfd. in Scheiben geschnittene Pilze gut weich, gibt sie der Suppe zu und zieht mit 2 Eigelb ab.

W. 60. Pilzsuppe auf andere Art. Man zerstößt im Mörser 1 Pfd. feine Pilze, röstet sie in Butter und Zwiebeln schön gelb, setzt sie mit Fleischbrühe an und kocht sie gut weich. Etwas feingewiegte Petersilie begeben. Nun verrührt man mit Milch oder Wasser 2 Löffel voll Mehl, läßt den Einlauf mitkochen, gibt Salz und Gewürz nach Bedarf hinzu, läßt die Suppe etwas abkühlen und gibt dann eine Tasse verquirkten sauren Rahm und 1 Ei hinein.

W. 61. Man kann die Pilze auch in Würfel schneiden, weichkochen, den Einlauf hinzugeben und die Suppe beim Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 62. Statt saurem Rahm kann für sämtliche Pilzsuppen auch süßer genommen werden, der von vielen im Geschmack vorgezogen wird.

63. Champignonsuppe. $\frac{1}{2}$ Pfd. Champignons schneidet man in Würfel und kocht sie in Fleischbrühe weich. Gleichzeitig schlägt man vorsichtig 4 oder 5 Eier in siedendes Salzwasser, die man, wenn sie hartgekocht sind, mit dem Schaumlöffel heraushebt und der Suppe beigibt. Gewürz nach Geschmack, besonders Muskat, zugeben und mit gerösteten Semmelwürfeln abschmelzen.

W. 64. Pilzsuppe mit Eiersfloeken. Man wiegt die nötige Menge Pilze fein und kocht sie in Fleischbrühe mit Zwiebeln, Suppengrün und Wurzeln weich. 4 Löffel voll Mehl und 4 Eier quirlt man gut durch und läßt den Einlauf vorsichtig in die Suppe rinnen. Sobald die Masse geronnen ist, anrichten und mit dem nötigen Gewürz abschmecken.

W. 65. Wer sparen will, kann die Suppe auch mit einem Ei, 4—5 Löffel voll Mehl und etwas Milch herstellen.

66. Trüffeluppe. 1 Pfd. Trüffeln werden fein gewiegt, in Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie gedünstet. Hierauf setzt man 2 Liter kochendes Wasser zu, gibt 3 Löffel voll geriebene Semmel bei und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann zieht man sie mit einem Eigelb ab.

W. 67. Suppe von Nesselwindlingen (*Marasmius caryophylleus*). Die Nesselwindlinge werden breiartig im Mörser zer kleinert oder auf

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-