

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 9

Rubrik: Die Pilzverwertung in der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

12. Mai fand der Unterzeichnete bereits drei ausgewachsene Exemplare. Die Maipilze, die wir fanden, haben wir mit grösstem Appetit verzehrt und sind wohl und munter geblieben.

Nun hoffen wir, dass die diesjährige Pilzsaison besser wird als die letztjährige.

Theo. Rinner.

E i n g e s a n d t.

Pilzler und Pilzfreunde, welche nach Salzburg reisen, mögen sich behufs ortskundiger Gratisführung in Salzburg und Umgebung wenden an: Theo. Rinner, Modelleur, Gnigl (Salzburg), Österreich.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Schaf-Porling. — Polypore des brebis.

Polyporus ovinus.

Der Schaf-Porling ist ein schmackhafter Speisepilz. Sein Fleisch ist sehr derb und lässt sich deshalb auf verschiedene Arten zubereiten. Wir können ihn sogar als Zwischengericht (Entrée) zu Gemüsen oder Mehlspeisen verarbeiten, er bietet uns in diesem Falle reiche Abwechslung.

Schnitzel von Schaf-Porling.

Escalopes de Polypore des brebis.

Die Schaf-Porlinge werden gründlich gereinigt und gewaschen und auf einem Tuch gut abgetrocknet; nun werden dieselben in zirka $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, schichtenweise in eine tiefe Schüssel placiert, mit etwas Zitronensaft beträufelt, zugedeckt und zirka eine halbe Stunde marinieren lassen. Hierauf werden sie durch Mehl und Eiweiss gezogen und in frisch durchgeriebenem Weissbrot (mi-pain) paniert in heisser Butter schön gelb gebraten, auf eine lange Platte dressiert und mit brauner Butter (Haselnuss-Butter, beurre noisette) übergossen und sofort serviert.

Schaf-Porling nach Orly.

Polypore des brebis à l'Orly.

Die Schaf-Porlinge werden gleich behandelt wie oben; man bestreue sie noch beim

Marinieren mit gehackter Petersilie. Sie werden nun durch einen leichten Backteig gezogen und im schwimmenden Öl, Fett oder Butter (Friture) fertig gebacken. Dann auf einem Frituretuch gut abtropfen lassen, auf eine Platte mit Papierserviette dressiert und mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert.

Dazu wird eine Tomatensauce à part serviert.

Krusteln von Schaf-Porling.

Croquettes de Polypore des brebis.

Die Schaf-Porlinge werden gut gereinigt, gewaschen und abgetrocknet. Nun werden sie fein gehackt und mit Zwiebeln und Schalotten eingedämpft und je nach Bedarf gewürzt. Ist nun alle Flüssigkeit gänzlich eingedämpft, so fügt man ein Viertel ihres Gewichtes ziemlich dicke Sauce Béchamel oder Velouté bei, mischt das Ganze gut durcheinander, streicht diese Masse zirka 2 cm dick auf eine flache Steingutplatte und lässt sie gänzlich erkalten.

Hierauf wird nun diese Masse auf einen Tisch oder ein Tranchierbrett gestürzt, in gleich grosse längliche Stücke geschnitten, in etwas Mehl zu Croquettes geformt, durch Eiweiss gezogen in mi-pain paniert und in der heissen Friture gebacken. Die Croquettes werden auf runden Platten mit Papierservietten serviert und mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert.