Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 11

Artikel: Die Pilzküche
Autor: Schild, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934500

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: 04.12.2025

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

Die Pilzküche.

Von A. Schild, Küchenchef in Bern.

Das Kochen von Pilzen ist etwas vom Einfachsten, was man in der Küche machen kann.

Das Aroma der Pilze ist so fein und gut und durchdringend, dass man Pilzgerichte fast nicht verderben kann, wenn man überhaupt etwas vom Kochen versteht.

Der einseitige Nährwert der Pilze wird ergänzt durch Beigabe von Kohlehydraten in Form von Butter, Öl oder andern Fetten oder durch Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Salat, Gemüsen usw.

Reichliche Verwendung von Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch bereichert den Vitamingehalt und fördert die Verdauung.

I. Pilzsuppen.

1. Zu Pilzsuppen nimmt man am besten gemischte Pilze aller Art. Als Einzelpilz eignet sich besonders der Reizker.

Pilzsuppen werden in der Regel immer gleich angesetzt. Reichlich fein gehackte Zwiebeln, Schalotten und nach Belieben etwas Knoblauch werden in Butter, Öl oder gutem Fett weiss angeschwitzt; die nicht zu fein gehackten Pilze oder Pilzabfälle beigeben, dämpfen lassen, mit Mehl bestäuben und auffüllen mit Wasser oder Bouillon. Die Suppe wird mit Salz und Pfeffer, nach Belieben auch mit Muskatnuss, gewürzt, 15 Minuten gekocht und über gehacktes Grünes angerichtet. Um die Suppe zu verfeinern, gibt man in die Suppenschüssel ein ganzes Ei oder zwei Eigelb mit etwas Rahm oder kalter Milch und richtet die Suppe darüber an.

Diese Grundform kann man nun nach Belieben variieren.

2. Mit Reis: Auf 1 Liter Suppe ein gehäufter Esslöffel. Der Reis wird der Suppe beigegeben so bald die Suppe kocht und wird angerichtet, wenn der Reis weichgekocht ist. Dieser Suppe wenig oder kein Mehl beigeben.

3. Mit Teigwaren: Fideli, Sternli, Buchstaben usw. gleich wie beim Reis.

4. Mit Kartoffeln: Die Suppe ohne Mehl ansetzen. Beim ersten Aufkochen gibt man der Suppe feinblättrig geschnittene Kartoffeln bei (auf 1 Liter 2—3 Kartoffeln). In die Suppenschüssel Grünes und wenig Majoran.

5. Reizker mit Tomaten: 200 g Reizker, 200 g Tomaten, 1—2 Liter Wasser oder Bouillon, 1 Esslöffel Mehl, Gewürz.

Die Tomaten schälen, die Samenkerne auspressen und grob hacken.

Fein gehackte Zwiebeln und Schalotten in Fett oder Butter anschwitzen, die Tomaten beigeben und einkochen lassen, mit Mehl stäuben, auffüllen. Die gehackten Reizker beigeben und 15—20 Minuten kochen lassen. Würzen und nach Belieben über Ei und Mehl oder Rahm anrichten. Gehacktes Grünes.

II. Pilzsalate und Essigpilze.

6. Reizker, Champignons, Steinpilze, Täublinge, Gelbe und Rote Ziegenbärte, Eispilze, Rote Gallertpilze, Eierschwämme. Die sorgfältig gereinigten Pilze werden roh in dünne Blättchen oder Streifen geschnitten. Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, fein gehackten Zwiebeln und Grünem angemacht wie ein anderer Salat.

7. Pilzmus mit Mayonnaise: Mischpilze oder Abfälle von solchen, Gallertpilze ausgenommen, werden ziemlich fein gehackt, mit etwas gehackten Zwiebeln und Grünem untermischt und mit einer dicken Mayonnaise angemacht. Pikant würzen.

8. Gemischter Salat mit Pilzen: Salatpilze, kalte gekochte Kartoffeln, rohe Tomaten, alles in erbsengrosse Würfel geschnitten, mit dicker Mayonnaise anmachen wie oben. Pilze sollten vorherrschen.

9. Andere Art. Schöne, feste, nicht zu grosse Steinpilze, kalte, gekochte Kartoffeln, rohe Tomaten, alles in schöne, nicht zu dicke Scheiben schneiden. Abwechslungsweise schuppenartig auf eine flache Schale oder eine Platte anrichten und mit einer würzigen Salatsauce

mit Zwiebeln, Grünem und Knoblauch übergiessen.

10. Pilze à la Greque: Champignons, Steinpilze, Eierschwämme, Täublinge. Kleine Exemplare ganz, grosse grob geschnitten. Auf 1 kg geputzte Pilze 2 dl Wasser, 1 dl Öl, 1 Prise Salz, Saft von 2—3 Zitronen, feingeschnittene Zwiebeln, wenig Thymian, 1—2 Lorbeerblätter, 1 Prise Corianderkörner. Das Ganze aufkochen, die Pilze hineingeben und auf starkem Feuer zugedeckt kochen lassen bis das Wasser fast ganz verdampft ist, mit dem Sud abräumen und aufbewahren.

11. Pilze in Essig. Steinpilze, Champignons, Eierschwämme, Pfifferlinge, Ziegenbart, Reizker, Täublinge, Schafeuter, Semmelpilze. Einzeln oder gemischt.

Die Pilze in viel Wasser einmal aufkochen lassen, abschütten, in kaltem Wasser auskühlen und nachher gut trocknen lassen.

Pilze dann in ein Glas oder Steinguttopf schichten, untermischt mit abgeschnittenen Perlzwiebeln oder andern fein geschnittenen Zwiebeln, etwas zerdrücktem Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, wenig Nelken, Pfefferkörner, Korianderkörner. Mit dem nötigen siedenden Essig zugiessen. Wenn erkaltet, mit Papier zubinden. Diese Pilze eignen sich nicht zum Aufbewahren für längere Zeit.

12. Pilze in Essig als Konserven. Die Pilze werden in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Unterdessen wird der nötige Essig mit den gleichen Zutaten wie oben und etwas Zucker (auf 1 Liter ein gehäufter Kaffeelöffel) aufgekocht, die abgebrühten Pilze beigegeben und 10 Minuten kochen gelassen, dann in einen Topf oder in ein Glas abräumen. Tags darauf die Pilze auf ein Sieb abschütten, die Pilze in Gläser oder Steinguttöpfe abräumen, den Essig wieder aufkochen, erkalten lassen, über die Pilze geben und gut verschliessen.

13. Pilzmus auf Tomaten. Mittelgrosse, nicht zu reife Tomaten halbieren, die Samenkerne auspressen, leicht salzen und mit Pilzmus füllen.

14. Pilzmus auf harten Eiern: Die Eier werden halbiert, der Dotter ganz herausgehoben. Das weisse Ei mit Pilzmus füllen und den Dotter als Deckel wieder daraufgeben. (Dotter kann auch zerdrückt und unter das Mus gemischt werden.)

15. Pilzschnitten mit Schinken: Rohes Pilzmus auf eine geröstete Brotscheibe aufstreichen und eine Tranche gekochten Schinken darauflegen. (Der Schinken kann auch gehackt und unter das Mus gemischt werden.)

16. Pilz-Horsd'oeuvres: Aus obigen Pilzsalaten, -Gerichten und Essigpilzen kann man nach Belieben ein gemischtes Horsd'oeuvres zusammenstellen. Mit Pilzmus lassen sich bei etwas Phantasie noch allerlei andere Kombinationen machen, z. B.: gefüllte Gurken, Krustaden, Bouchées (Pastetli) usw.

Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen.

(Fortsetzung.)

Bewertungs-Legende:

E = Essbar, O = Ungeniessbar, ? = Verdächtig, † = Giftig, X = Wert unbekannt.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
	VI. Exídia (Fr.)						
1	Exídia álbida	Huds.	Weisslicher Drüsling	O	—	—	1742
2	» glandulósa ...	Bull.	Kegelwarziger Drüsling	O	—	—	1743
3	» sacchárina ...	Fr.	Kandisfarbiger Drüsling	O	—	—	1746
4	» cérasi	Schum.	Kirschen-Drüsling	O	—	—	1747