**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 33 (1955)
**Heft:** 8

**Artikel:** Rezepte aus Österreich
**Autor:** Moser / Chaida, E.
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-934147

**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:** 02.08.2025

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

# *Rezepte aus* *Österreich*

*Von Dr. Moser und E. Chaida*

## Zubereitung von Pilzsalaten nach Art süßsaurer Gurken

Junge Pilze der nachfolgenden Arten werden in kaltem Wasser gründlich gereinigt, ganz gelassen oder halbiert. Nach 3–4 Min. Kochzeit in Salzwasser werden die abgeseihten Pilze in einem zuvor zubereiteten Absud aus Wasser, Essig, Zukker nach Geschmack, dem man Zwiebeln, Senfkörner und etwas Tillkraut beigegeben hat, nochmals ca. 5–10 Minuten (je nach Härte der Pilze) gekocht. Nach Erkalten servieren.

Für diese Art der Zubereitung eignen sich besonders: Eierpilz, Ziegenbärte, Echter Ritterling, Taubenritterling, Rußiggestreifter Ritterling, Nackter Ritterling, Echter Reizker, Braunroter Milchling (einige Stunden zuvor in Teilstücken wässern, damit sich die Schärfe verliert), Spitz- und Speisemorchel (wegen raschem Zerfall sind diese Arten nur im Absud zu kochen, dem man etwas Salz zusetzt).

Einen besonders schmackhaften Salat erhält man aus einer Mischung der Ritterling-Arten (ohne Nackter Ritterling).

### *Goldtäubling gebraten*

Die gereinigten Hüte werden mit etwas Salz bestreut und in brauner Butter kurz gebraten. Ein Leckerbissen besonderer Art, da man meint, nicht einen Pilz, sondern ein Stück kurz gebratenes Kalbfleisch gegessen zu haben.

### *Pfeffermilchling gebraten*

Die jungen Pilzhüte werden halbiert und einige Zeit gewässert, damit die ärgste Schärfe verschwindet, dann etwas mit Salz bestreut und mit Speck gebraten. Sehr schmackhaft, wenn auch etwas scharf! Vornehmlich eignet sich hiezu die Variation Pergamenus, jene langstielige Art mit kleinen Köpfen, auf Kalkboden vorkommend.

### *Suppe von Schusterpilz*

Die Pilze werden sehr fein aufgeschnitten, in Fett kurz gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit Wasser aufgegossen eine halbe Stunde gekocht. Die blaue Verfärbung verliert sich vollkommen beim Kochen und die Suppe wird schließlich schmutzig-olivgrün. An Wohlgeschmack übertrifft sie jede andere Pilzsuppe, auch die von Herrenpilzen zubereitete!

*Gefüllte Morcheln*

Größeren Fruchtkörpern wird der Stiel abgeschnitten, die Köpfe gut gewaschen und dann mit Fülle ausgestopft. Als Fülle kann man entweder Reis (gedünstet) mit Wurst oder Speck verwenden oder die Masse, die bei uns für die Tiroler Knödel verwendet wird (trockenes Weißbrot fein geschnitten, in Milch aufgeweicht, nachdem das Brot in Butter etwas geröstet wurde, dann ein Ei oder je nach Menge mehrere Eier darunterrühren, ferner Petersilie, klein geschnittene Wurst oder Speck, Salz und zuletzt wenig Mehl darunterrühren). Die gefüllten Morchelhüte werden dann in Butter gebraten.

## *Wissen Sie, daß ...*

Märzellerlinge, sauber geputzt, 2 bis 3 Tage an trockenem, (nicht warmem) Orte gelagert, ein viel besseres Aroma erhalten?

Perlpilze nicht länger als 3–4 Minuten gedämpft werden dürfen, da sie sonst im Halse kratzen und einen schlechten Geschmack erhalten?

Fransige Wulstlinge in der Friture hellgelb gebacken, den erdig-moosigen Geschmack verlieren und einem herrlich mundenden Fischgericht ähnlich werden?

Suppe von Stockschwämmchen eine solche von Ochsenschwanz an Wohlgeschmack übertrifft?

Alle Pilze viel besser schmecken, wenn sie vor dem Kochen *nicht* gewaschen, sondern nur sauber geputzt werden? *R. Haller*, Suhr

## Ein seltener Fund

Von Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Burgdorf wurde in der Nähe Burgdorfs an einer Eibe ein *Polyporus sulphureus* Bull. (Schwefelporling) gefunden. Sein Gewicht betrug 28 kg. Der ganze Pilz war eßbar und ergab ein ziemlich üppiges Mal. *Sektion Burgdorf*