

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 45 (1967)

Heft: 5

Artikel: Pilzgerichte aus Frühlingspilzen

Autor: Schenker, M.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937066>

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: 20.01.2026

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

Pilzgerichte aus Frühlingspilzen

Von M. Schenker, Suhr

Wenn nach dem Winter die ersten frischen Gemüse auf den Wochenmärkten erscheinen, reihen sich an die Stände voll leuchtendem Grün und sauberem Weiß oft auch Tische mit Pilzen und erwecken beim Betrachter kulinarische Wünsche.

Zwar fällt die «Hochsaison» der Schwämme erst auf den Spätsommer oder Herbst, einige Pilzarten jedoch entwickeln sich zeitig schon unter dem Schnee.

Zu den bekannteren Frühlingspilzen gehören die Märzellerlinge, die Mairitterlinge, die Morcheln und die Schopftintlinge; letztere erscheinen im Herbst nochmals. Alle vier Arten sind sehr gute Speisepilze.

Da Kochen nun einmal eine meiner Leidenschaften ist, habe ich im Laufe vieler Jahre manche Versuche zur Zubereitung schmackhafter Pilzgerichte unternommen. Ob mir dies gelungen ist, möge der Leser selbst beurteilen.

Feines Gemüse aus Märzellerlingen

Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Ellerlinge, 25 g Butter, etwas Mehl, Fleischbrühe, ein wenig weißer Kochwein, Salz, Pfeffer, Suppengrün, geriebener Käse.

Die Ellerlinge werden gereinigt und je nach Größe in drei bis vier Teile geschnitten und in wenig gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. Aus der Butter, in der das fein gehackte Suppengrün gedünstet wurde, etwas angeschwitztem Mehl, Wasser und der Fleischbrühe eine schmackhafte Bouillon kochen. Die Ellerlinge hinzugeben, aufwellen und etwas stehenlassen. Vor dem Anrichten noch einen Schuß Küchenwein dazugeben. Wer es mag, kann geriebenen Käse darüberstreuen.

Nach dem gleichen Rezept können auch Mairitterlinge zubereitet werden.

Märzellerlings-Salat mit Eiersauce

Zutaten für 2 Personen: Etwa 100–125 g Ellerlinge, Öl, Weinessig, Zwiebel, Gewürz, Eigelb von 1–2 hartgekochten Eiern.

Die gut gereinigten Pilze werden 4–6 Minuten gekocht. Vom Feuer nehmen, in ein Sieb schütten (Wasser aufbewahren) und mit einer Sauce aus Öl, Essig, Würze, fein gewiegender Zwiebel und dem verrührten, hartgekochten Eigelb übergießen. Vor dem Anrichten etwas ziehen lassen. Salat bei Bedarf eventuell mit dem Pilzwasser verdünnen. Besonders geeignet zu Hors-d'œuvre-Platte.

Mairitterlinge als Pastetenfüllung

Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Ritterlinge, etwa 25 g Butter, Zwiebel, Weißwein, Muskat, Petersilie, Madeira, Salz, Pfeffer, ein Ei, etwas Rahm oder Milch, Mehl, Suppenwürze.

Die gewaschenen Ritterlinge werden in Würfel geschnitten, mit fein gehackter Zwiebel in Butter gedünstet, etwas Weißwein, Muskat, gehackte Petersilie und Madeira beigegeben und gewürzt. In einer Pfanne wird ein Ei, etwas Rahm oder Milch mit 1–2 Eßlöffeln Mehl und ein wenig Würze glattgerührt, unter stetem Rühren heiß gemacht (nicht kochen lassen), und dann werden die Ritterlinge zugegeben.

Nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. In die Pasteten füllen und im Ofen noch kurz heiß werden lassen. Diese Füllung reicht für etwa 6 Pasteten.

Auch Mischpilze, auf diese Art zubereitet, schmecken ausgezeichnet.

Salat von Schopftintlingen

Zutaten für 2 Personen: 100–125 g Tintlinge, Öl, Essig, Würze und Zwiebeln.

Die möglichst nur gebürsteten und nicht in Wasser gewaschenen, ganzen Tintlinge in heißes Wasser geben, etwa 1 Minute kochen lassen, abtropfen lassen und in etwa 1/2 cm dicke Tranchen schneiden (Stiel nicht verwenden). In eine Schüssel schichten, leicht salzen und mit einer Sauce aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer sowie fein gewiegt Zwiebeln übergießen. Weitere Gewürzkräuter hinzufügen. Vor dem Servieren möglichst eine halbe Stunde zudeckt ziehen lassen. Zusammen mit frisch geschabten rohen Rändern, grünem Salat und harten Eiern ergeben die Schopftintlinge eine hübsche, sättigende Salatplatte.

Geschnetzelte Morcheln

Dies ist ein einfaches, aber doch sehr gutes Rezept, diese aromatischen Pilze zuzubereiten. Zutaten für 2 Personen: Etwa 200 g Morcheln, etwa 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, evtl. Suppenwürze.

Die Morcheln werden sorgfältig gewaschen. Sind sie sehr sandig, so muß man eventuell mehrmals das Wasser wechseln, bis sich am Grund der Schale kein Sand mehr absetzt. Pilze nicht zu klein schnetzen und zur heißen Butter in die Pfanne geben. Gar dünsten lassen, nach Geschmack würzen, falls nötig ein wenig Wasser oder Suppenwürze hinzufügen, gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

Gefüllte Morcheln

Größere Exemplare füllt man auf folgende Art: Die Stiele abschneiden, fein hacken und die Hälfte zur Verwendung der Füllung bereitlegen. Die andere Hälfte kann zur Verfeinerung der Sauce gebraucht werden. Man schneidet die Pilzhüte nur auf einer Seite der Länge nach auf und schiebt die Füllung durch diesen Einschnitt in die Pilzhüte hinein.

Als Füllung dienen die gehackten, gedämpften Pilzstiele, gehackte Petersilie, ein Ei, etwas Kalbsbrät, Rahm und eventuell auch 1 Eßlöffel gekochter Reis. Vermischen, leicht würzen. Die gefüllten Pilzhüte einzeln in dünne, mit der Aufschnittmaschine geschnittene Magerspeckstreifen einwickeln und mit Zahnstochern zusammenheften oder mit Faden zusammenbinden. In heißer Butter allseitig anbraten, dann mit Rahm begießen, etwas dämpfen und die Sauce mit 2–3 Eßlöffeln Bouillon verdünnen. Zu Kartoffelstock, Nudeln oder Reis servieren.

Die zentral- und ostschweizerische Frühjahrstagung in Thalwil vom 25. März 1967

Traditionsgemäß konnte der beauftragte Organisator der Sektion Aarau, Herr Schmutz, der in Begleitung des Präsidenten, Herrn Speiser, war, im Saale des Hotels «Bahnhof», Thalwil, um 14.30 Uhr die zahlreich erschienenen Delegierten und Gäste begrüßen.