

# Das Pilzrezept

Autor(en): **Portmann, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **59 (1981)**

Heft 1

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937181>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Das Pilzrezept

Januar: Samtfussrübling, *Flammulina velutipes*

### Weisses Kalbfleisch mit Samtrüblingen

Zutaten:

Für das Fleisch: 600 g Kalbsragout, 1 Liter Wasser, 1 besteckte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 1 Bund Suppenkraut.

Für die Sauce: ½ Esslöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Essig, 1 Glas Weisswein, 1 Teelöffel Provence-Kräutermischung, Pfeffer, 3 Eigelb, 200 g in Flocken geschnittene Butter, 100 g Samtfussrüblinge (nur Hut verwenden, der Stiel ist zäh).

Zubereitung: Kalbfleisch, Zwiebel, Suppenkraut und Gewürz in das kochende Wasser geben. 1 Stunde zugedeckt kochen lassen.

Unterdessen die Sauce zubereiten:

Die feingehackte Zwiebel dünsten, Essig, Weisswein, Kräuter, Pfeffer dazugeben und fast vollständig eindünsten lassen.

Die weitere Zubereitung der Sauce geschieht am besten im Wasserbad: Die Eigelb dazugeben, schaumig rühren, dabei nach und nach die in Flocken geschnittene Butter einarbeiten. Zum Schluss geben wir die vorher blanchierten Pilze dazu. Die Sauce über das Fleisch anrichten und dieses mit Reis oder Nudeln servieren. H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

