Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 59 (1981)
Heft: 2

Rubrik: Pilzrezepte = Recettes pour champignons

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: 14.12.2025

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

Pilzrezepte

Februar: Morchel-Becherling, *Disciotis venosa*

Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Morchel-Becherlingen

Zutaten:
Für das Fleisch: 600 g geschnetzeltes Pouletfleisch, 1 Esslöffel Fett, ½ Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Paprika, 1 Messerspitze Curry, 1 Tasse Bouillon.
Für die Sauce: 1 Esslöffel Fett oder Butter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Tomaten, ½ Bund Petersilie, 100 g Morchel-Becherlinge, 1 Glas Weisswein, Pfeffer, Streuwürze.

Zubereitung: Die Zwiebeln im heissen Fett andünsten, das Fleisch dazugeben, würzen, mit der Bouillon ablöschen, etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Für die Sauce dünsten wir die feingehackte Zwiebel, Knoblauch und die kleingeschnittenen Tomaten, bis sie fast vollständig eingekocht sind. Dann geben wir die Morchel-Becherlinge und die gehackte Petersilie dazu. Mit Weisswein ablöschen und mit Pfeffer und Streuwürze abschmecken.
Die Pilze und das Fleisch mischen und mit Trockenreis oder Nudeln servieren.

Recettes pour champignons

Février: Pézize veinée, *Disciotis venosa*

Emincé de poulet avec pézizes veinées

Ingredients:
Pour le viande: 600 g de poulet émincé, 1 cuiller à soupe de graisse, ½ oignon, sel, poivre, 1 cuiller à thé de paprica, 1 pointe de curry, 1 tasse de bouillon.
Pour la sauce: 1 cuiller à soupe de graisse ou beurre, 2 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, ½ bouquet de persil, 100 g de pézizes veinées, 1 verre de vin blanc, poivre, épices en poudre.

Préparation: Faire revenir l'oignon dans la graisse chaude, y ajouter la viande, épicer, mouiller avec le bouillon et laisser mijoter environ 20 minutes.
Pour la sauce, faire revenir l'oignon haché fin, l'ail et les tomates coupées fines jusqu'à ce qu'elles soient presque entièrement cuites. Ajouter les pézizes et le persil haché. Mouiller avec le vin blanc et épicer selon désir.
Mélanger sauce et poulet et servir avec un riz créole ou des nouilles.

März: Märzschneckling, *Hygrophorus marzuolus*

Märzschnecklinge im Reisring

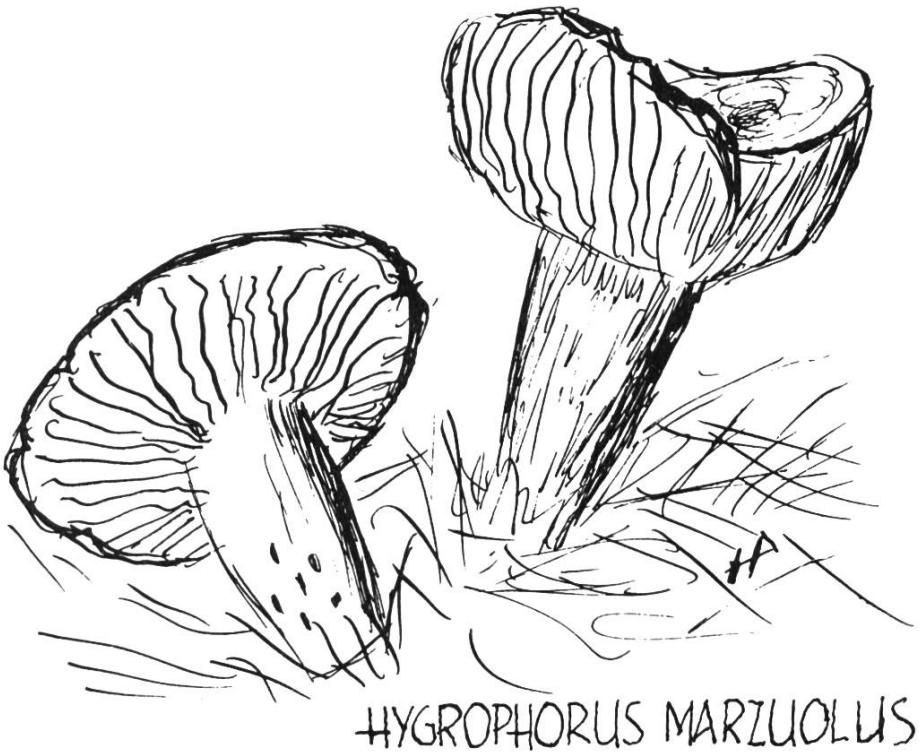
Zutaten: 1½ Tassen Langkornreis, 3–4 Tassen Wasser, Salz, 400 g Märzschnecklinge, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Bund Petersilie, 2 dl Bouillon, 1 Glas Weisswein, 1 Teelöffel Maizena, evtl. Pfeffer.

Zubereitung: Reis in der doppelten Menge Salzwasser weichkochen und als Reisring anrichten.
Während der Reis kocht, bereiten wir die Pilze zu. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und die gewaschenen, zerkleinerten Pilze dünsten. Mit der Hälfte des Weissweins und der Bouillon ablöschen. Den restlichen Weisswein mit dem Maizena verrühren und zu den Pilzen geben, nach Belieben mit wenig Pfeffer abschmecken. Wenn die Pilze gar sind, im Reisring anrichten.
Statt die Sauce mit Maizena zu binden, können vor dem Anrichten 2–3 Esslöffel geschlagener Rahm daruntergezogen werden.

H. Portmann, äussere Schmiede, 6218 Ettiswil

Mars: Hygrophore de mars, *Hygrophorus marzuolus*

Hygrophores de mars dans une couronne de riz

Ingrédients: 1½ tasses de riz à longs grains, 3–4 tasses d'eau, sel, 400 g d'hygrophores de mars, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil, 2 dl de bouillon, 1 verre de vin blanc, 1 cuiller à thé de Maizena, poivre.

Préparation: Cuire le riz tendre dans une quantité double d'eau et le dresser en couronne.
Pendant que le riz cuit, préparer les champignons. Faire revenir l'oignon, l'ail, le persil et les champignons lavés et émincés. Mouiller avec la moitié du vin blanc et ajouter aux champignons. Assaisonner selon désir avec un peu de poivre. Quand les champignons sont cuits, les disposer dans la couronne.
Au lieu de lier la sauce avec du maizena, on peut y ajouter 2–3 cuilles à soupe de crème fouettée avant de dresser.