

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 88 (2010)

Heft: 3

Artikel: Nuss-Süppchen mit Pilzen : Rezept für 4 Personen

Autor: Rohner, Kurt

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935911>

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: 10.01.2026

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

Zusammenarbeit mit den Pilzfachleuten

Auch im vergangenen Jahr haben die Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure wieder hervorragende Arbeit geleistet. In keinem einzigen Fall wurde im kontrollierten Sammelgut nachträglich ein Giftpilz gefunden. Die mittelschweren Beschwerden, die sich ein Patient nach Konsum kontrollierter Wildpilze zugezogen hatte, sind auf unsachgemäße Zubereitung zurückzuführen

Weiter mussten 2009 wieder über 100 Eltern beruhigt werden, deren Kinder sich im Hausgarten an den Pilzchen gütlich getan hatten. Diese zusätzliche Bestimmungstätigkeit (nicht selten ausserhalb der Kontrollstellen und Kontrollzeiten!) ist unverzichtbar, da nach einer fachlichen Beurteilung in vielen Fällen auf eine weitere Behandlung verzich-

tet werden kann. Entscheidend ist es, diejenigen Fälle zu identifizieren, die eine rasche, spezifische Therapie brauchen. Die Spitaldiagnostiker/innen wurden 2009 ebenfalls rege beansprucht. Ihrem grossen Engagement ist es zu verdanken, dass die «Pilzsicherheit» auch nachts und am Wochenende aufrecht erhalten bleibt. Die bei der VAPKO eingereichten Vergiftungsmeldungen haben einmal mehr wichtige Informationen zu den involvierten Pilzarten und den Vergiftungsumständen geliefert. All diese Angaben haben Eingang in die Datenbank des Toxozentrums gefunden und verbessern die Qualität der Dokumentation. Allen Beteiligten sei an dieser Stelle herzlich gedankt.

Nuss-Süppchen mit Pilzen

Rezept für 4 Personen

KURT ROHNER

Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 40 g | Mandeln gerieben |
| 40 g | Haselnüsse gerieben |
| ca. 10 g | Kochbutter |
| ca. 150 g | frische Pilze (nach Möglichkeit gemischt) |
| 20 g | Schalotten oder Zwiebeln |
| | Dill (frisch oder aus dem Glas) |
| 1 Beutel | Steinpilzsuppe |
| 8 dl | Klare Gemüsebrühe |
| 1.2 dl | Vollrahm |
| | Suppengrün, Schnittlauch oder gehackte Pistazien |
| eventuell | Schlagrahm |

Vorbereiten

- Pilze reinigen und schneiden
- Schalotten schneiden (nicht zu fein)

Zubereitung

- Schalotten und Dill in Butter andünsten
- Haselnüsse und Mandeln beigeben und mitdünsten
- Pilze beigeben und kurz mitdünsten
- das Pulver der Steinpilzsuppe in der Pfanne verstäuben
- mit klarer Gemüsebrühe auffüllen, gut umrühren und 10 Minuten kochen lassen
- mit Vollrahm verfeinern und abschmecken
- anrichten und mit Pistazien, Suppengrün oder Schnittlauch garnieren
- eventuell eine Schlagrahmhaube oben aufsetzen

Dieses Rezept eignet sich auch wenn es nicht viele Pilze gibt. Für einen Suppen-Znacht kann auch eine grössere Menge Pilze verwendet werden. Ein feines Würstli dazu mundet auch sehr gut