

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 90 (2012)
Heft: 6

Rubrik: Rezepte = Recettes = Ricette

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: 16.02.2026

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

Soupe de Vesses de loup

Un Cordon Bleu, nommée Anne, m'a fait quelques confidences et confié une part de ses secrets culinaires. Voici l'une de ses recettes:

1 kg de Vesses de loup
1,5 l de bouillon de poule
Un morceau de beurre
Persil
1,5 dl de lait
1 dl de crème
Sel, poivre, noix de muscade

Peler les Vesses de loup. Faire fondre les champignons dans avec un morceau de beurre.

Ecarter du feu puis mixer les champignons avec le persil.

Ajouter le bouillon chaud, le lait, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Chauffer mais sans cuire.



FRANCIS MEINGIEZ

Vesses de loup (*Lycoperdon perlatum*)

Pilz Pot-au-feu

KURT ROHNER

Zutaten für 4 Personen

12 dl kräftige Fleischsuppe
500 g Siedfleisch nicht zu mager (wenn du es magst)
500 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Weisskohl, Zwiebeln, Knoblauch)
500 g frische Waldpilze gemischt
Küchenkräuter nach Lust und Laune
Gewürze nach Wunsch

Vorbereiten

In der Bouillon, das in mundgerechte Würfel geschnittene Rindfleisch bei kleinem Feuer fast weich kochen.

Die Pilze sauber putzen und auf die gewünschte Grösse schneiden

Gemüse schälen oder rüsten und in kleinere Würfel (ca. 1 cm) schneiden

Kräuter fein schneiden oder hacken

Zubereiten

Die Bouillon aufkochen und das geschnittene Fleisch fast weichkochen.

½ Stunde vor dem Essen die Pilze und das Gemüse begeben und die ganze Zeit auf dem Siedepunkt halten.

Kurz vor dem Essen die Küchenkräuter begeben.

Ergänzungen oder vereinfachte Zubereitung

Anstelle von Siedfleisch kannst du auch Wurstscheiben begeben, z.B. Wienerli oder Schweinswurst. Als Suppen-Znacht würde ich die Würste ganz begeben, dann aber nicht mehr kochen.

Spätzlipfanne mit Pilzen

KURT ROHNER

Zutaten

ca. 1 kg frische Spätzli, am besten hausgemachte
Butter zum Braten
800 g frische Pilze
1 Zwiebel und Küchenkräuter

Vorbereiten

Spätzli frisch machen oder einkaufen
Pilze rüsten, schneiden und unter dem Wasserhahn in einem Sieb säubern.
Zwiebeln rüsten und fein schneiden und Kräuter hacken

Zubereiten

Die Pilze im Salzwasser blanchieren und ca. 10 Minuten kochen

Butter in der Bratpfanne heiss werden lassen und Zwiebeln glasig dünsten, die Spätzli begeben und goldgelb braten.

Die Pilze mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen in einem Sieb und den fast fertigen Spätzli beifügen.

Die Kräuter begeben und abschmecken.



MAX DANZ

Eierschwämme (*Cantharellus cibarius*)

Herbstlicher Salat mit Äpfeln

KURT ROHRER

Zutaten für 4 Personen

Herbstlicher Blattsalat wie Endivien, Chiccorino rosso, Brüsseler, Kopfsalat
500 g frische Waldpilze
200 g frische, saftige Äpfel
8 Scheiben geräucherten Speck
Garnitur wie Eischeiben, Essiggurken oder Silberzwiebeln
Italienische oder Französische Salatsauce oder deine Lieblingssalatsauce

Vorbereiten

Salat rüsten, schneiden und waschen. Gut abtrocknen.

Die Waldpilze in kochendem Salzwasser weichkochen.

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, die etwa so gross sind wie die Pilze

Zubereiten

Den Salat auf den Teller auslegen. Verschiedene Farben können gemischt werden oder auch als schönes Gemälde nebeneinander gelegt werden. Dabei darf der Salat auch etwas grösser geschnitten sein.

In genügender Menge Salzwasser die Pilze mindestens 20 Minuten kochen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und noch heiss in die Salatsauce geben.

Die Apfelschnitze kurz in Butter andünsten ohne ihnen Farbe zu geben. Zu den Pilzen geben und sorgfältig umrühren.

Den Pilzsalat auf den ausgelegten Teller anrichten.

Die Speckscheiben in Öl kross (knusperig) anbraten und auf den Salat legen und garnieren.

Ergänzungen oder vereinfachte Zubereitung

Anstelle kann der Salat auch aus Eierschwämmen oder auch nur aus den eben gefundenen Pilzen, auch wenn es nur eine oder zwei Sorten sind, zubereitet werden.