

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 33 (1955)
Heft: 8

Artikel: Rezepte aus Österreich
Autor: Moser / Chaida, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934147>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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



Von Dr. Moser und E. Chaida

Zubereitung von Pilzsalaten nach Art süßsaurer Gurken

Junge Pilze der nachfolgenden Arten werden in kaltem Wasser gründlich gereinigt, ganz gelassen oder halbiert. Nach 3–4 Min. Kochzeit in Salzwasser werden die abgeseihten Pilze in einem zuvor zubereiteten Absud aus Wasser, Essig, Zucker nach Geschmack, dem man Zwiebeln, Senfkörner und etwas Tillkraut beigegeben hat, nochmals ca. 5–10 Minuten (je nach Härte der Pilze) gekocht. Nach Erkalten servieren.

Für diese Art der Zubereitung eignen sich besonders: Eierpilz, Ziegenbärte, Echter Ritterling, Taubenritterling, Rußiggestreifter Ritterling, Nackter Ritterling, Echter Reizker, Braunroter Milchling (einige Stunden zuvor in Teilstücken wässern, damit sich die Schärfe verliert), Spitz- und Speisemorchel (wegen raschem Zerfall sind diese Arten nur im Absud zu kochen, dem man etwas Salz zusetzt).

Einen besonders schmackhaften Salat erhält man aus einer Mischung der Ritterling-Arten (ohne Nackter Ritterling).

Goldtäubling gebraten

Die gereinigten Hüte werden mit etwas Salz bestreut und in brauner Butter kurz gebraten. Ein Leckerbissen besonderer Art, da man meint, nicht einen Pilz, sondern ein Stück kurz gebratenes Kalbfleisch gegessen zu haben.

Pfeffermilchling gebraten

Die jungen Pilzhüte werden halbiert und einige Zeit gewässert, damit die ärgste Schärfe verschwindet, dann etwas mit Salz bestreut und mit Speck gebraten. Sehr schmackhaft, wenn auch etwas scharf! Vornehmlich eignet sich hiezu die Variation Pergamenus, jene langstielige Art mit kleinen Köpfen, auf Kalkboden vorkommend.

Suppe von Schusterpilz

Die Pilze werden sehr fein aufgeschnitten, in Fett kurz gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit Wasser aufgegossen eine halbe Stunde gekocht. Die blaue Verfärbung verliert sich vollkommen beim Kochen und die Suppe wird schließlich schmutzig-olivgrün. An Wohlgeschmack übertrifft sie jede andere Pilzsuppe, auch die von Herrenpilzen zubereitete!

Gefüllte Morcheln

Größeren Fruchtkörpern wird der Stiel abgeschnitten, die Köpfe gut gewaschen und dann mit Fülle ausgestopft. Als Fülle kann man entweder Reis (gedünstet) mit Wurst oder Speck verwenden oder die Masse, die bei uns für die Tiroler Knödel verwendet wird (trockenes Weißbrot fein geschnitten, in Milch aufgeweicht, nachdem das Brot in Butter etwas geröstet wurde, dann ein Ei oder je nach Menge mehrere Eier darunter rühren, ferner Petersilie, klein geschnittene Wurst oder Speck, Salz und zuletzt wenig Mehl darunter rühren). Die gefüllten Morchelhüte werden dann in Butter gebraten.



Wissen Sie, daß ...

Märzellerlinge, sauber geputzt, 2 bis 3 Tage an trockenem, (nicht warmem) Orte gelagert, ein viel besseres Aroma erhalten?

Perlpilze nicht länger als 3–4 Minuten gedämpft werden dürfen, da sie sonst im Halse kratzen und einen schlechten Geschmack erhalten?

Fransige Wulstlinge in der Friture hellgelb gebacken, den erdig-moosigen Geschmack verlieren und einem herrlich mundenden Fischgericht ähnlich werden?

Suppe von Stockschwämmchen eine solche von Ochsenchwanz an Wohlgeschmack übertrifft?

Alle Pilze viel besser schmecken, wenn sie vor dem Kochen *nicht* gewaschen, sondern nur sauber geputzt werden? R. Haller, Suhr

Ein seltener Fund

Von Mitgliedern des Vereins für Pilzkunde Burgdorf wurde in der Nähe Burgdorfs an einer Eibe ein *Polyporus sulphureus* Bull. (Schwefelporling) gefunden. Sein Gewicht betrug 28 kg. Der ganze Pilz war eßbar und ergab ein ziemlich üppiges Mal. Sektion Burgdorf