

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 60 (1982)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Ein Pilzrezept für Feinschmecker : Curryreis mit Pilzen (anstatt Geschnetzeltes) = Une recette pour les gourmets : riz au curry et aux champignons (au lie d'un émincé)

**Autor:** Jäger, Hellmut  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-937228>

### **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:** 01.04.2025

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

## Ein Pilzrezept für Feinschmecker

### Curryreis mit Pilzen (anstatt Geschnetzeltes)

Wenn möglich sechs bis sieben Sorten Waldpilze (auch Zuchtchampignons eignen sich).

Für ein Kilo Pilze nehme ich etwa zwei Deziliter Fleischbrühe (Hügli). Pilze gut putzen, mittelfein scheideln, wenn nötig abbrühen, dann in Emailpfanne geben, mit der Fleischbrühe auf grosses Feuer setzen; dazurühren: eine grosse Prise Curry, eine kleine Prise Paprika, eine noch kleinere Prise weissen Pfeffer und eine Spur Cayennepfeffer, dazu wenn möglich einen gehäuften Esslöffel Pilzpulver (Rehpilz, Stockschwämmchen, Morchelstiel- oder Parasolstielpulver). Einen Teelöffel Maizena in etwas Milch anrühren, mit dem Saft einer Knoblauchzehe mischen und beifügen. Eine Handvoll Nusskerne grob hacken und zugeben. Sobald die Pilze gut durchgekocht sind, nur noch schwach köcheln lassen. Einige Kümmelkörner fein hacken, mit dem Messer zerdrücken und begeben. Den Inhalt einer mittleren Büchse Ananas in kleine Würfel schneiden und erst zuletzt mitsamt dem Saft beifügen. Die Ananaswürfel sollen nicht mehr kochen, sondern nur noch heiss werden. Wer will, kann noch ein kleines Büschel Petersilie, ganz fein geschnitten, unter das Gericht mischen.

Vor dem Servieren den grösseren Teil des Pilzgerichts unter den noch körnigen Reis mischen, den Rest darüber verteilen.

Ich empfehle folgende Pilzarten: Sommer: Täublinge, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Eierschwämme, Semmelstoppelpilze, Steinpilze, Maronenröhrlinge, Champignons. Herbst: Violette Rötleritterlinge, Maskenritterlinge, Stockschwämmchen, Rauchblättrige Schwefelköpfe, Mönchsköpfe, Nebelgraue Trichterlinge, Hallimasch (die beiden letzteren Arten gut abbrühen, Wasser wegschütten!).

En Guete!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach SG

## Une recette pour les gourmets

### Riz au curry et aux champignons (au lieu d'un émincé)

Si possible 6 à 7 espèces de champignons sauvages (on peut se contenter de champignons de couche). Je compte deux décilitres de bouillon (Hügli) par kilo de champignons.

Bien nettoyer les champignons, les débiter en tranches d'épaisseur moyenne, les blanchir si nécessaire, les jeter dans une cocotte avec le bouillon, à feu vif; remuer et ajouter une bonne pincée de curry, une petite pincée de paprika, un peu de poivre blanc et un rien de poivre de Cayenne. Je recommande encore une cuillerée à soupe bombée de champignons en poudre (Hydne imbriqué, Pholiote changeante, pieds de Morilles ou pieds de Lépiotes élevées).

Délayer une cuillerée à thé de maizena dans un peu de lait, y mêler le suc d'une gousse d'ail et ajouter à la préparation, ainsi qu'une poignée de cerneaux de noix grossièrement hachés.

Dès que les champignons sont bien cuits, laisser mijoter doucement à petit feu, ajouter enfin quelques graines de cumin hâchées fin et écrasées au couteau. Couper en petits dés les ananas d'une boîte de grandeur moyenne et les ajouter à la fin avec leur jus: l'ananas ne doit pas cuire, mais seulement chauffeur. Si le cœur vous en dit, vous pouvez encore compléter par un petit bouquet de persil hâché menu.

Au moment de servir, mélanger au riz bien granuleux la plus grande partie de l'appareil, le reste étant réparti sur ce mélange.

Espèces recommandées: En été: Russules, Hypholome à lames enfumées, Chanterelle, Pied de mouton, Bolet bai, Cèpe, Champignon de Paris. En automne: Tricholome nu, Pied violet, Pholiote changeante, Tête de moine, Clitocybe nébuleux, Armillaire couleur de miel (ces deux dernières espèces doivent être blanchies; jeter l'eau de cuisson!).

Bon appétit!

Hellmut Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach SG

Trad.: F. Brunelli)