

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 71 (1993)
Heft: 11

Artikel: Ein Pilzrezept für die Küche : Reizker-Gulasch = Une recette de champignons : goulasch aux lactaires délicieux
Autor: Huber, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936504>

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: 03.04.2025

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

Ein Pilzrezept für die Küche

Reizker-Gulasch

Zutaten: 300–400 g ganz frische Reizker, 80 g feingeschnittene Schalotten, 1 EL feingehackte Petersilie, 60 g frische Butter, 1 1/2 dl Rahm (oder saurer Halbrahm), 3/4 dl Weisswein, 3/4 dl Kalbsjus (ersatzweise Fleischbrühe).

Zubereitung: Dies ist ein Gericht für Pilzsammler, da Reizker am Tag des Suchens verwendet werden sollten. Die Zubereitung hingegen ist recht einfach: die Pilze säubern (nicht waschen), in Streifen schneiden, dann mit Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und den Kalbsfond angiessen. Leicht einköcheln lassen, den Rahm beifügen und nochmals leicht einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika abschmecken und zum Schluss mit Petersilie verfeinern. Dazu schmecken Teigwaren ausgezeichnet.

Nach E. Huber aus «Vorarlberger Nachrichten»
(mitgeteilt von H. Jäger, 9403 Goldach)

Une recette de champignons

Goulasch aux Lactaires délicieux

Ingrédients: 300–400 g de Lactaires frais; 60 g d'échalotes finement hachées; 1 cuiller à soupe de persil haché; 60 g de beurre; 15 cl de crème (ou de demi-crème aigre); 75 cl de vin blanc; 75 cl de bouillon de veau (ou de boeuf).

Préparation: Nettoyer – ne pas laver – les Lactaires récoltés le jour même, les débiter en tranches, les faire suer dans le beurre avec les échalotes, déglacer au vin blanc et ajouter le bouillon. Faire cuire à petit feu, ajouter la crème et laisser frémir encore. Assaisonner de sel, de poivre, d'une prise de paprika et enfin du persil haché.

Accompagnement: un plat de pâtes.

D'après E. Huber, in «Vorarlberger Nachrichten»:
H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(Trad.: F. Brunelli)

Wenn man in die Natur hinaus zieht, weiss man nie, was einem widerfahren kann. Vielleicht auch nichts, meist aber etwas Unerwartetes. Nicht nur die unbekannte Pilzart aus unserem Fachgebiet, die wir schon lange suchen, sondern auch jene Art, die sich bezüglich Erscheinungsdatum und Standort «getäuscht» hat. Und die sich über die Grundregeln, die wir ihr zugewiesen haben, einfach hinwegsetzt, die sich aber auch durch ihr Erscheinen über uns lustig macht, wie wenn sie mit ihrem Finger auf unser ach so kleines Wissen hindeuten würde. Professor Kühner, mit dem ich mich einmal über diese und ähnlich gelagerte Probleme unterhalten habe und den ich dabei drängte, uns doch eine Philosophie der Pilze zur Verfügung zu stellen, verwarf seine Arme und antwortete nur kurz: «Nein, niemals; denn von den Pilzen verstehen wir überhaupt nichts.» Wenn schon ein so grosser Kenner dieser bizarren Lebewesen seine eigene Ohnmacht vor seinen Studienobjekten eingestehen muss, wieviel mehr müssen wir gewöhnliche Benützer dieser Wissenschaft bescheiden bleiben und unser schüchtern aufkommendes Erfahrungswissen nur als kleinen Wassertropfen im grossen Weltenmeer betrachten. Als einziger Trost bleibt mir nur der Gedanke, dass das Meer schlussendlich auch nur aus einzelnen Wassertropfen besteht.

(Übersetzung: R. Hotz)

Georges Becker