

## Pilze

Pilze sollen frisch sein, dürfen nicht lange lagern und sind deshalb schnell zu verbrauchen. Bei trockenem Wetter gesammelte Pilze halten sich, breit gelegt, 1 bis 2 Tage; regennasse Pilze aber sind sofort zu verarbeiten. Vor der Zubereitung Sand und Erde abschaben und das Stielende abschneiden. Von klebrigen, älteren und feuchten Pilzen die Oberhaut abziehen. Das Futter in den Hüten frischer und gesunder Pilze mit verwenden. Madige Pilze zerschneiden und einige Zeit in kräftiges Salzwasser legen, abspülen, bis die Stücke sauber sind. Solche Pilze eignen sich nur zur Bereitung von Brühe oder von Bratlingen. In gleicher Weise harte Stielenden verwenden und nicht mit dem zarten Pilzfleisch zusammen verarbeiten.

Von Pilzen lässt sich keine Rohkost herstellen. Der schwer verdauliche Zellstoff der Pilze ruft, roh genossen, zuweilen heftige Magen- und Darmstörungen hervor. Dagegen sind Pilze, gedünstet oder kurz gebraten, schmackhaft und leicht verdaulich, gutes Kauen vorausgesetzt. .

Gulasch, Ragout, Haschee, Bratlinge, Braten, Puffer, Taschen, Strudel, Auflauf von Pilzen sowie pikante Pilze lassen sich auch mit Trockenpilzen bereiten.

Für vier Personen bei frischen Pilzen als Hauptgericht 500 bis 1000 g, als Beilage 250 bis 500 g, als Würze 100 bis 250 g rechnen, von getrockneten Pilzen den 10. Teil der genannten Mengen verwenden-

Der Abfall beträgt je nach Qualität der Pilze 5 bis 50% der Gewichtsmenge. Ist in den Rezepten keine besondere Pilzart angegeben, dann können für das Gericht alle Arten verwendet werden. Gemischte Pilze sind am schmackhaftesten.

Getrocknete, gemahlene Pilze eignen sich hervorragend zum Würzen von Soßen und Suppen.

### 1. Gedünstete Pilze

500 g Pilze Salz, 30 g Butter, Petersilie

Zum Dünsten eignen sich alle Pilze bis auf die Gewürzpilze (Mousserons und Maggipilze), die einen zu starken Eigengeschmack haben. Die Pilze putzen, waschen, feinblättrig schneiden. Im eigenen Saft dünsten. Nach 10 Minuten Salz und Butter zugeben, fertig dünsten und mit gehackter Petersilie anrichten. Bei Trockenheit gesammelte Pilze brauchen oft eine kleine Wasserzugabe (4 bis 6 Esslöffel). Bei starken Niederschlägen gewachsene Pilze sondern zuweilen so viel Saft ab, dass man einen Teil davon abgießen und zur Bereitung von Suppe oder Tunke verwenden kann. Der Pilzsaft lässt sich auch durch 1 Esslöffel übergestäubtes Mehl oder Haferflocken binden.

### 2. Pilzgulasch

750 g Pilze, 50 g Speck, 50 g Zwiebel, 10 g Mehl, ¼ l Wasser, Salz, Paprika

Gut geeignet sind Mischpilze. Die vorbereiteten Pilze in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Speck und Zwiebel gewürfelt anbraten. Die Pilze zugeben und erhitzen. Das Mehl überstäuben, den Saft eindünsten, bis eine Bratkruste entsteht, siedendes Wasser auffüllen, durchkochen, mit Salz und Paprika abschmecken. Zugabe von Tomaten macht das Gericht pikanter.

### 3. Pilzhaschee

750 g Pilze, 50 g Zwiebel, 40 g Margarine, Salz, Paprika, 30 g Semmelbrösel

Mischpilze (Marone, Krempling, Reizker, Hallimasch und andere) sind sehr schmackhaft. Die vorbereiteten Pilze und die geschälte Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in die erhitzte Margarine geben, Salz und Paprika zufügen, andünsten. Semmelbrösel unterrühren, fertig dünsten und mit Petersilie bestreuen.

### 4. Pilze in Sahnentunke

500 g Pilze, 20 g Butter, Zitronensaft, Salz, Paprika, 15 g Mehl, 1/8 l Sahne

Steinpilze oder Champignons. Die vorbereiteten Pilze in Viertel oder Scheiben schneiden, erhitzen, Butter zugeben und weich dünsten, dabei 1 Teelöffel Zitronensaft sowie etwas Salz und Paprika zusetzen. Das Mehl überstäuben, Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen. Feine Beilage zu Zunge, Fischfilet oder als Fülle für Pastetchen.

### 5. Pikante Pilze

750 g Pilze, 40 g Fett, 30 g Mehl, 50 g Zwiebel, 1/4 l Brühe, 1 Esslöffel Senf, Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Zucker

Die Pilze vorbereiten, in Scheiben schneiden, andünsten, dabei sondert sich Pilzsaft ab. In dem heißen Fett das Mehl und die gewürfelte Zwiebel zart bräunen, Brühe oder Pilzsaft auffüllen, mit Senf, Kräuteressig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker recht herzhaft abschmecken. Die Pilze in der Tunke aufkochen. Senf- oder Pfeffergurken, in Würfelchen, oder sauer eingelegte Paprikaschoten, in Streifen geschnitten, unter die Pilze gemischt, machen das Gericht noch pikanter. Statt Zucker braunen Sirup verwenden.

### 6. Pilzragout

tkappe, Krempling, Hallimasch. In dem erhitzten Fett das Mehl bräunen. In der Brühe den in Würfelchen geschnittenen Sellerie kochen, zu dem gebräunten Mehl gießen und zur Tunke aufkochen. Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Pilze im eigenen Saft dünsten, in die Tunke geben, ebenso die gewürfelte Gurke. Mit Paprika, Salz und wenig Zucker oder Sirup abschmecken. Kartoffeln, Teigwaren oder Klöße passen dazu.

#### **7. Pilzragout mit Gemüse und Klößchen**

500 g Pilze, 100 g junge Erbsen, 200 g Blumenkohl, 50 g Margarine, 40 g Mehl, 1/4 l Brühe, Salz, 30 g Butter, 1 Ei, 30 g Semmelbrösel, Petersilie, 1/2 l Salzwasser

Champignons, Steinpilze, Butterpilze sind für dieses Gericht passend. Die Pilze putzen, waschen- kleine nur längs halbieren, größere in Scheiben schneiden und im eigenen Saft 10 Minuten dünsten. Die Erbsen und den in Röschen zer- teilten Blumenkohl ebenfalls dünsten. In der erhitzten Margarine das Mehlichtgelb schwitzen, mit der Brühe auffüllen, Pilze und Gemüse zugeben, mit Salz abschmecken, kurz durchkochen. Zu den Semmelklößchen die Butter sahnig rühren, das gequirlte Ei, gewiegte Petersilie und Semmelbrösel zufügen. Walnussgroße Klößchen formen, in dem kochenden Salzwasser aufwallen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Zum Auftragen das Ragout mit den Semmelklößchen umlegen.

#### **8. Pilztopf**

20 g Öl, 100 g Wurzelwerk, 200 g Grütze, 1 l Brühe, 500 g Pilze, Salz, Tomatenmark, Petersilie

In dem heißen Öl das vorbereitete Wurzelwerk und die Grütze andünsten, die kochende Brühe auffüllen. Die Pilze putzen, waschen, in Scheibchen schneiden und im eigenen Saft gar dünsten, zu der Grütze geben. Mit Salz und Tomatenmark abschmecken, Petersilie zufügen. Den Pilztopf in gleicher Weise mit Reis oder Gräupchen bereiten. Von Kartoffeln 750 g bis 1 kg nehmen.

#### **9. Pilzklöße**

500 g Pilze, 3/8 l Milch, Salz, 10 g Butter, 125 g Grieß, 1 Ei, 1 Pr. Muskat, 1,5 l Salzwasser

Die vorbereiteten Pilze dünsten, abtropfen lassen, hacken. Milch, Salz und Butter aufkochen, den Grieß einrühren, unter Rühren ausquellen lassen. Die Pilze, das gequirlte Ei und Muskat zufügen. Den Teig gut durcharbeiten. Mit einem Löffel Teig abstechen, mit nassen Händen Klöße formen, in siedendem Salzwasser aufkochen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Sind die Pilze sehr feucht, 1 Esslöffel trocknen. Grieß und 1 Teelöffel Kartoffelmehl, auch Haferflocken an den Teig geben.

#### **10. Gebratene Pilze**

750 g Pilze, 50 g Speck, Salz, Petersilie

Die Pilze vorbereiten, zerschneiden und erhitzen, damit sich der Saft absondert. Den Speck, in Würfelchen geschnitten, ausbraten. Die Pilze ohne Saft in dem Speckfett braten, salzen. Erst wenn nötig, Pilzsaft zugeben. Die gehackte Petersilie überstreuen. Statt Speck Margarine oder Öl verwenden.

#### **11. Pilzschnitzel**

500 g Pilze, Salz, Paprika, 30 g Mehl, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, Bratfett

Große, tadellose Steinpilze ganz verwenden, von Rotkappen, Champignons und Kremplingen nur die Hüte. Die Pilze putzen und waschen, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten leicht mit Salz und Paprika bestreuen und sofort in Mehl wenden. Die Schnitzel in das geschlagene Ei tauchen, in Semmelbrösel einhüllen, die Kruste mit breitem Messer festdrücken und in Fett braten oder in siedendem Ausbackfett goldbraun backen.

#### **12. Pilzpfanne**

500 g Pilze, 50 g Speck, 50 g Zwiebel, Kümmel, 500 g Kartoffeln, Salz

Die geputzten und gewaschenen Pilze in Scheiben schneiden, erhitzen, bis der Saft eingedunstet ist. Den in Würfel geschnittenen Speck, die Zwiebel und den Kümmel zusammen anbraten. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, zu dem Speck geben. Wenn sich knusprige Bratkrusten gebildet haben, die gedünsteten Pilze zufügen, salzen und nochmals durchbraten. Die gebratenen Pilze und Kartoffeln können mit 2 bis 3 in ein wenig Milch verquirlten Eiern übergossen werden. Die Pfanne in die heiße Röhre stellen, bis die Eier gestockt sind.

#### **13. Pilzbraten**

750 g Pilze, 50 g Speck, 100 g Zwiebeln, 100 g Haferflocken, 150 g Kartoffelbrei, Salz, Paprika, 1 Ei Semmelbrösel, Bratfett

it drücken, in Mehl wenden und in heißem Fett auf beiden Seiten knusprig braun braten. Anstelle von Ei kann unter die Bratlingsmasse eine rohe geriebene Kartoffel gemengt werden. Statt Kartoffelbrei lässt sich auch Grießbrei verwenden.

### **15. Pilzpuffer**

500 g Kartoffeln, 250 g Pilze, Salz, Bratfett

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die geputzten Pilze fein hacken, mit der Kartoffelmasse und mit dem Salz verrühren. Die Masse löffelweise in dem heißen Bratfett auf beiden Seiten knusprig braun braten.

### **16. Pilzeierkuchen**

250 g Pilze, 250 g Mehl, 3/8 l Milch, 1-2 Eier, Salz, Bratfett

Die Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, im eigenen Saft dünsten, abtropfen lassen. Aus Mehl, Milch, Ei und Salz einen Eierkuchenteig bereiten. Bratfett erhitzen, 1 Kelle Teig hinein geben, 1 Esslöffel Pilze darauf verteilen, auf beiden Seiten braten. Eine andere Möglichkeit: Die Eierkuchen backen und jeden mit 1 Esslöffel gedünsteter oder gebratener Pilze oder mit Pilzgulasch oder -ragout belegen, dann zusammenrollen.

### **17. Pilztaschen**

500 g Pilze, 250 g Mehl, 1 Ei, 10 g Butter, 4-6 Eßl. Wasser, Salz, 2 l Salzwasser

Die vorbereiteten Pilze dünsten oder braten. Aus Mehl, Ei, Butter, Wasser, Salz einen Nudelteig bereiten, dünn ausrollen, 10 cm große Quadrate schneiden, in der Mitte mit Pilzen belegen, die Ränder mit Ei bestreichen, zusammenklappen und die Ränder fest aufeinander drücken. Die Taschen in siedendem Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Noch besser schmecken die Pilztaschen, wenn sie nach dem Kochen in heißer Margarine oder Butter auf beiden Seiten kurz gebraten werden.

### **18. Pilzstrudel**

Zutaten wie zu Pilztaschen. Den dünn ausgerollten Teig mit zerlassener Butter bestreichen, mit geriebener Semmel bestreuen, mit Pilzen (gedünstet oder gebraten, Pilzgulasch oder -ragout) belegen, zusammenrollen, mit gequirtem Ei bestreichen und backen. Anstelle von Nudelteig kann ein einfacher Hefeteig (ohne Zuckerzugabe bereitet) oder ein Kartoffelteig genommen werden.

### **19. Pilz-Gemüseeinlage für Auflauf und Pudding**

500 g Gemüse, 50 g Zwiebel, 250 g Pilze, 2 Eßl. Öl, Salz

Verschiedenes Gemüse, z. B. Möhre, Sellerie, Weißkohl, waschen, putzen, nochmals abspülen, mit dem Gemüsehobel zerkleinern. Tomate und Zwiebel in Würfelchen, die geputzten und gewaschenen Pilze in Scheibchen schneiden. In dem heißen Öl das Gemüse andünsten, dabei ein wenig Salz zugeben. Die Pilze gardünsten. Hat sich reichlich Saft abgesondert, etwas Mehl zur Bindung zufügen. Diese Masse zum lagenweisen Einfüllen eines Auflaufs oder Puddings aus Kartoffeln, Teigwaren, Reis oder Gräupchen verwenden.

### **20. Pilzauflauf mit Weißbrot**

Die Masse aus Pilzen und Weißbrot wie bei Pilzpudding, siehe oben, in eine gefettete Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen belegen und 30 bis 45 Minuten überbacken.

### **21. Pilzpudding mit Weißbrot**

500 g Pilze, 50 g Zwiebel, 100 g Weißbrot, 50 g Margarine, Salz, Paprika, 2 Eier, Petersilie, Muskat, Semmelbrösel

Gemischte, auch wenig ansehnliche Pilze sind zu diesem Gericht geeignet. Die geputzten, gewaschenen, gut abgetropften Pilze zusammen mit der geschälten Zwiebel durch den Fleischwolf geben. Das Weißbrot zerschneiden, ein weichen, fest ausdrücken und zerzupfen. 20 g Margarine erhitzen, darin Zwiebel und Pilze andünsten, Salz und Paprika dazugeben. 30 g Margarine sahnig rühren, Eigelb zufügen, ebenso die ausgekühlten Pilze, das Weißbrot und die gewiegte Petersilie. Mit Salz und Muskat abschmecken. Ist die Masse sehr feucht, dann 1 Esslöffel Semmelbrösel oder Grieß in den Teig rühren. Den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und in fest verschlossener Form 60 Minuten im Wasserbad kochen. Anstelle von Weißbrot lassen sich 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln oder Brei von 100 g Grieß verwenden.

### **22. Pilzpudding mit Reis**

500 g Pilze, 50 g Speck, Salz, Paprika, 10 g Tomatenmark, 200 g Reis, 50 g Margarine, 1/4 l Wasser, 20 g Brösel, 1/4 l Brühe, 1-2 Eier, 20 g Mehl

en Fleischwolf drehen. Den kleinwürflig geschnittenen Speck anbraten, die Pilze zugeben, dünsten, mit Salz, Paprika und Tomatenmark kräftig abschmecken. Den Reis in wenig Margarine anschwitzen, kochendes Wasser auffüllen und darin langsam ausquellen lassen. Die Form einfetten, mit Semmel- oder Brotbröseln ausstreuen, schichtweise Reis und Pilzmasse einfüllen. Die Brühe mit Ei und Mehl verquirlen, auf Reis und Pilze gießen. Die Form fest schließen, 60 Minuten im Wasserbad kochen. Anstelle von Reis Gräupchen, feine Grütze, 300 g, Nudeln oder Hörnchen verwenden. Pilzpudding schmeckt mit einem frischen Salat besonders gut.

### **23. Pilzauflauf mit Reis**

Die Masse von Pilzpudding mit Reis in gefettete Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen belegt, 40 Minuten backen.

### **24. Krause Glucke in Paprikatunke**

500 g Pilze, Wasser, Salz, 30 g Margarine, 20 g Mehl, Paprika, 4 Eßl. Sahne

Den Stiel des Pilzes abschneiden, den anhaftenden Sand abschütteln, den Pilz quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Rasch und gründlich in reichlich Wasser waschen. In 1/8 Liter gesalzenem Wasser kochen, in der heißen Margarine das Mehleicht gelb schwitzen, den Paprika zufügen, mit Pilzbrühe auffüllen, gut durchkochen. Pilzstücke und Sahne (süß oder sauer) mit der dicken Paprikatunke verrühren, zusammen kurz aufkochen. Das Pilzgericht kann ebenso mit einer Tomatentunke aufgetragen werden.

### **25. Gedünstete Morcheln**

500 g Morcheln, 1/8 l Wasser, 20 g Butter, Salz, 10 g Mehl, Petersilie,

Die Morcheln putzen, mehrfach in reichlich klarem Wasser durchschwenken, um den Sand vollständig zu entfernen. Die Pilze in Stücke schneiden, in 1/8 Liter Wasser andünsten. Butter, Salz und Mehliterrühren, noch 10 bis 15 Minuten dünsten, dann abschmecken. Mit Petersilie oder auch Schnittlauch bestreut auftragen.

### **26. Morcheln mit Krebschwänzen und Spargel**

500g Morcheln, 1/8 l Wasser, 20 g Butter, Salz, 10 g Mehl, Petersilie

Gedünstete Morcheln, siehe oben, von 250 bis 500 g Pilzen bereiten. 12 Krebse kochen, die Schwänze und Scheren auslösen. 500 g Spargel schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser kochen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel häufen. Die Morcheln ringsum geben, das Fleisch der Krebschwänze und Scheren an den Rand der Schüssellegen. Über den Spargel, rote Krebsbutter gießen. Dieses Gericht ist für ein festliches Essen besonders geeignet.

### **27. Trüffeln**

Diese unterirdisch wachsenden Pilze haben ein feines, aber sehr kräftiges Aroma, so dass sie nur als Würze für Tunken, Füllen und Wurst verwendet werden.

### **28. Lorcheln**

Dieser Frühjahrspilz enthält zwei Giftstoffe. Der eine lässt sich durch Brühen und kurzes Abkochen entfernen. Der andere löst sich nicht und ist hitzebeständig. Zuweilen ist er nur in geringen Mengen vorhanden, oft aber so reichlich, dass durch den Genuss schwere Vergiftungen hervorgerufen werden, die vielfach einen tödlichen Ausgang haben. Das Ministerium hat deshalb durch eine Verfügung den Handel mit Lorcheln verboten. Es sollten auch die Pilzsammler auf den Genuss dieses Pilzes verzichten, selbst wenn er ihnen bereits mehrmals nichts geschadet hat.