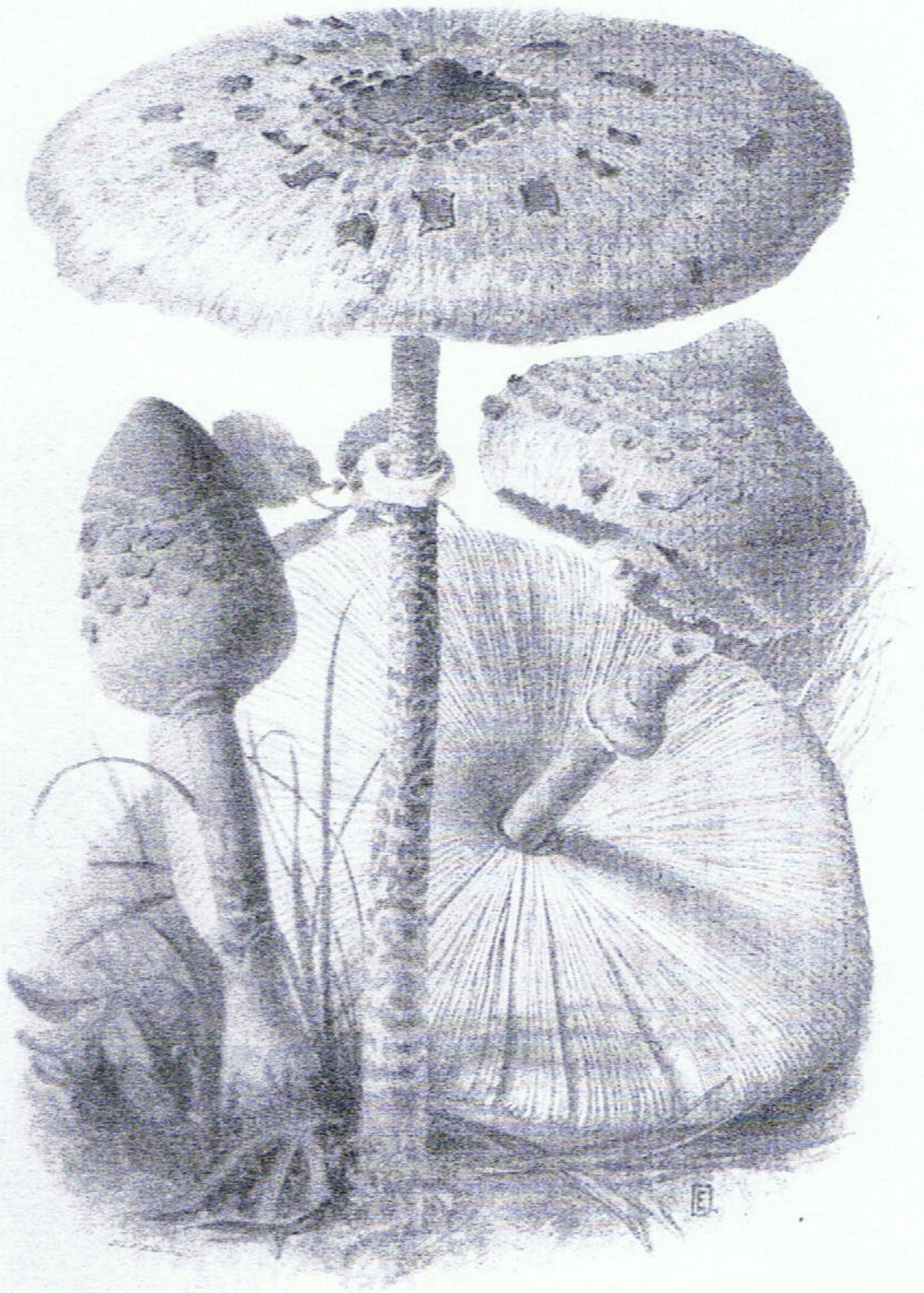


ÖPPIS MIT SCHWÜMM

Ein exklusives Pilz-Kochbüchlein

von Walter Matter, Godi Kolb, Werner Meyer und Hans Zurbuchen



Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung

INHALT

Vorwort	4
Die meistgestellten Fragen	5
Pilze konservieren	6
Pilz-Bouillon	8
Währschafte Pilzsuppe	9
Feine Morchelcremesuppe mit Poulet	10
Pilzcocktail	11
«Höri's» Pilz-Mütschleni	12
Delikate Morchelschnitten	13
Pilze in Blätterteig	14
Pikanter Pilzsalat	15
Frühlingssalat	16
Morcheln an Brennesselsauce	17
Pilzkuchen	18
Pilz-Kroketten	19
Pilz-Tatar	20
Saure Pilze	21
Pilz- und Thonsalat	22
Gebratene Pilze an Rotweinsauce	23
Pilzragout	24
Greenhorns	25
Überbackene Pilze	26
«Höri's» Pilz- und Gemüsetopf	27
Pilzrösti	28
Chili con funghi	29
Pilz-Auflauf	30
Pilz-Eintopf mit Wurst	31
Pilzomelette	32
Pilze mit Eiern	33
Pilz-Rollbraten	34
Pilze au vin	35
«Housi's Pilzgericht»	36
Pilz-Brätkügeli an Rahmsauce	37
Pilzburger	38
Pilz-Zwiebeln	39
Godi's Pilzokals	40
Pilz-Kartoffeln	41
Pilzrouladen mit Rindfleisch	42
Pilzsauce für Teigwaren	43
Werner's Pilze mit Seesaibling	44
Pilz-Fondue	45
Pilzbutter	46
Honigpilze	47
Tips vom Fachmann	48

EINLEITUNG

DANK

Beim Komponieren der Rezepte, beim Arrangieren in der Küche und beim Vortragen im Restaurant erlebten wir eine sehr intensive Zusammenarbeit. Wir benötigten so viele Pilze, dass die eigenen Vorräte an Dörrgut und Eingefrorenem nebst den eingekauften Zuchtpilzen nicht mehr ausreichten. In dieser Situation durften wir immer auf die freundschaftliche Unterstützung durch unsere Bekannten zählen. Herzlichen Dank dafür. In unseren Dank schliessen wir auch all jene ein, die uns mit guten Vorschlägen zu den Rezepten versorgten. Und nicht zuletzt danken wir den Gästen des Restaurants Troja, die beim Degustieren unserer Gerichte kompetent Kritik ausübten. Schliesslich danken wir den Vorstandsmitgliedern unseres Vereins für ihre Bereitschaft zur Unterstützung, die es erst ermöglichte, das vorliegende Büchlein herauszugeben.

Die Autoren

IMPRESSUM

Die Autoren:

Walter Matter, Seestrasse 68, 3800 Unterseen
Werner Meyer, Burgweg 239, 3852 Ringgenberg
Godi Kolb, Restaurant Troja, Scheidgasse 42, 3800 Unterseen
Hans Zurbuchen, Am Gstygbach, 3852 Ringgenberg

Gestaltung, Satz und Produktion:

Hans Zurbuchen, Am Gstygbach, 3852 Ringgenberg
Copyright 1998

Illustrationen:

Bildtafeln von Kunstmaler Prof. Emil Doerstling aus dem Buch
«Pilze der Heimat», Verlag Quelle und Meyer in Leipzig, 1921

Druck:

Schlaefli & Maurer, Grafische Betriebe, 3800 Interlaken

Vertrieb:

Verein für Pilzkunde Interlaken & Umgebung

VORWORT

Als wir begannen, die Rezepte für dieses Büchlein zu entwickeln, waren wir uns sehr wohl bewusst, dass bereits viele Kochbücher und Pilzbücher auf dem Markt sind, die zusammen wohl Tausende von Rezepten enthalten. Unser Büchlein sollte deshalb ganz anders sein. Wir gingen davon aus, dass unsere Leser über die elementarsten Grundkenntnisse im Sammeln und Verarbeiten der Pilze verfügen. Sie werden daher vergeblich nach Mahnworten suchen, die Pilze sollten niemals in Plastiktaschen gesammelt, transportiert und aufbewahrt werden. Sie werden auch vergeblich nach den geläufigsten Grundrezepten der Pilzküche suchen. So enthält dieses Büchlein beispielsweise keine Anleitung, wie Pilzpastetli hergestellt werden. Solche Rezepte finden Sie in fast allen Kochbüchern. Dagegen entdecken Sie bei uns ein raffiniertes Rezept für Pilz-Brätkügeli an Rahmsauce, die sich wunderbar als Grundlage für eine Pastetlifüllung eignen.

Die Rezepte in diesem Büchlein wurden fast ein Jahr lang im Restaurant Troja in Unterseen von den Autoren geprüft und ausprobiert. Auf sämtliche Angaben, sie sind für 4 Personen berechnet, ist daher Verlass und das Kochen nach Rezept bringt garantiert ein gutes Resultat. Das Büchlein soll aber auch Grundlagen für neue Ideen bieten. Ihrer Phantasie und Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Der Einfachheit halber verwenden wir durchwegs nur solche Grundzutaten, die in jedem Haushalt vorrätig sind. Diese können aber problemlos nach eigenem Geschmack ergänzt oder ersetzt werden. Anstelle von Zwiebeln eignen sich zum Beispiel Schalotten besonders gut. Wer Knoblauchgeschmack nicht mag, würzt mit Knoblauchpulver, das viel milder ist, oder lässt den Knoblauch ganz weg. Pfeffer schmeckt immer am besten, wenn er frisch gemahlen verwendet wird. Beachten Sie, dass ein Pilzgericht keine aufdringlichen Gewürze erträgt. Der Pilzgeschmack sollte doch stets überwiegen. Am besten wird ein Pilzgericht erst zum Schluss fertig abgeschmeckt.

Etwas möchten wir Ihnen noch ans Herz legen: Was wir als Pilze bezeichnen, eifrig sammeln und in der Küche verarbeiten, sind gar nicht die eigentlichen Pilze, sondern lediglich deren Früchte. Wie alle anderen Früchte erreichen die Pilze erst mit der Reife ihren Wohlgeschmack. Lassen Sie also unreife oder auch überalterte Pilze stehen. Es wäre jammerschade um den anschliessenden Aufwand in der Küche. Ein gutes Gericht erhält man damit nie.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Freude am Kochen, viel Erfolg beim Ausprobieren und möglichst oft «Öppis mit Schwümm».

DIE MEISTGESTELLTEN FRAGEN

DARF MAN, ZUM BEISPIEL IN SALATEN, ROHE PILZE VERWENDEN?

Grundsätzlich sollten wir nie rohe Pilze essen. Erstens sind Pilze schwer verdaulich, und durch das Kochen werden sie für den Körper besser verträglich. Zweitens sind viele Wildpilze in rohem Zustand sogar giftig, seien Sie also doppelt vorsichtig! Zudem können sich gefährliche Krankheitserreger, beispielsweise der Fuchsbandwurm, durch rohe Pilze übertragen. Wir empfehlen, auch solche Pilze, die in der Literatur als roh geniessbar gelten, vor dem Verzehr mit mindestens 70 Grad heissem Wasser abzubrühen.

DARF MAN PILZGERICHTE AUFWÄRMEN?

Ja, man darf – entgegen vielen Meinungen. Reste von Pilzgerichten, sofort wieder im Kühlschrank aufbewahrt, können innerhalb von 24 Stunden ohne Qualitätseinbusse aufgewärmt und wieder verwendet werden. Allerdings soll man eingefrorene Pilze nicht noch einmal einfrieren. In Porzellan oder Glas aufbewahren, nicht in Metall- oder billigen Plastikbehältern!

SIND LAMELLEN UND RÖHRENSCHICHT GENIESSBAR?

Ja. Solange die Pilze jung und gesund sind, schmecken Röhren und Lamellen hervorragend und besonders intensiv. Röhren oder auch Lamellen, die sich weich und schwammig anfühlen, bitte nicht mehr verwenden. Hier gilt wie allgemein in der Pilzküche: Schlechte Ware soll nie verwendet werden, denn es wäre schade um den ganzen Aufwand, wenn ein Gericht dadurch verdorben würde. Weiche Röhren und Lamellen verkochen gerne zu einer schleimigen Konsistenz.

WIE ERKENNE ICH VERDORBENE PILZE?

Wie bereits oben erwähnt, werden Lamellen und Röhren älterer Pilze weich und schwammig. Solange das Pilzfleisch selbst noch fest ist (wie wir es zum Beispiel oft bei grösseren Exemplaren des Steinpilzes antreffen), kann dieses verwendet werden.

Vorsicht ist auch bei Trockenheit geboten, angetrocknete Pilze sind oft verdorben, obwohl der Laie dies auf den ersten, oberflächlichen Blick nicht feststellen kann. Bei Anzeichen von Schimmel darf ein Pilz unter keinen Umständen in der Küche verwendet werden! Schimmel ist häufige Ursache von Vergiftungen! Es nützt nichts, offensichtlich schlechte Teile herauszuschneiden, denn der Pilz ist meist ganz von Schimmel befallen, auch wenn dies noch unsichtbar ist. Also Hände weg davon!

PILZE KONSERVIEREN ...

DÖRREN

Dazu eignen sich die meisten Pilze, sofern sie trocken und noch fest sind. (Pfifferlinge nicht dörren, da sie sich nie mehr aufweichen lassen!) Beste Resultate werden erzielt, wenn die Pilze auf einem Gitter an der Sonne getrocknet werden. Achtung: nachts in einem trockenen Raum aufbewahren! Im Backofen oder auf dem Dörrex nur mit schwacher Hitze, nicht über 50 Grad, dörren. Das Dörrgut darf nicht zu rasch trocknen, sonst verliert es an Geschmack.

Aufbewahren: verschlossen in Dosen oder Gläsern. Legen Sie ein Löschblatt auf den Boden und in den Deckel, damit allfällige Restfeuchtigkeit die Pilze nicht verdirbt. Tip: Vor dem Verschliessen 24 Stunden in einem trockenen Raum halten. Boviste und Stäublinge eignen sich gut zum Strecken einer Mischung, denn sie nehmen den Geschmack anderer Pilze, zum Beispiel von Steinpilz oder Parasol, gut an. Achtung: Der Habichtspilz hat einen ausgesprochen eigenwilligen Geschmack und sollte nur von wirklichen Liebhabern in grösseren Mengen verwendet werden!

Getrocknete Pilze sind bei trockener und dunkler Aufbewahrung mindestens 2 Jahre haltbar.

EINFRIEREN

Dazu eignen sich alle Pilze, sofern sie noch gesund und knackig sind. Wir haben mit drei verschiedenen Methoden gute Erfahrungen gemacht:

- a) Pilze ganz belassen und roh einzeln auf einem Blech einfrieren und artengetrennt luftdicht abpacken. So lassen sich leicht Pilzmischungen zusammenstellen.
- b) Pilze in Stücke teilen, in sehr wenig heissem Wasser kurz überbrühen, erkalten lassen und mit dem Brühwasser zusammen einfrieren. Dadurch bleiben die Pilze luftdicht abgeschlossen und behalten ihr volles Aroma. Zum Verwenden die Flüssigkeit einkochen lassen wie bei frischen Pilzen.
- c) Fertiggerichte, allerdings ungewürzt, einfrieren.

PILZGRANULAT UND PILZPULVER

Unentbehrlich für die Pilzküche zum Würzen oder zum Binden von Gerichten. Pilzgranulat ist bedeutend geschmacksintensiver als zum Beispiel frische oder eingefrorene Pilze. Mit nur 50 Gramm Granulat können Sie ohne weiteres 500 Gramm Zuchtpilze so aufwerten, dass ein schmackhaftes Gericht

... DIE BESTEN VERFAHREN

daraus entsteht. Zum Herstellen von *Pilzgranulat* müssen Dörripilze richtig trocken sein, also noch einmal nachtrocknen. Aus dem Vorrat eine Mischung nach eigenem Geschmack zusammenstellen. Pilze im Mörser zerstoßen oder mit einem Wallholz unter Folie. Luftdicht aufbewahren.

Pilzpulver wird hergestellt, indem die Dörripilze oder das Granulat in einer Mühle oder im Mixer zu Pulver verarbeitet werden, oder einfach das Granulat absieben. Eventuell wenig Glutamat zugeben, dies verstärkt den Pilzgeschmack.

PILZE IN ESSIG

Pilze in mundgerechte Stücke teilen, in leicht gesalzenem Wasser mit Zugabe von etwas Zitronensaft oder Essig blanchieren. Abtropfen, in Gläser füllen. Gewürze dazugeben, zum Beispiel Pfeffer- und Senfkörner, Nelken, Lorbeer, Zwiebel, Knoblauch. Essig aufkochen, Gläser damit auffüllen. Verschluss, kopfüber erkalten lassen, damit man bemerkt, wenn ein Deckel nicht gut schliessen sollte. Zum Einmachen in Essig keine Röhrlinge verwenden! Einige Pilzarten werden schleimig.

STERILISIEREN

Das Einkochen in Gläsern ist nach wie vor die beste Methode, um Pilze als Vorrat zuzubereiten. Wir kennen heute verschiedene mehr oder weniger zuverlässige Verfahren. Beim Einkochen im Backofen wird die Temperatur ungenau eingehalten. Diese Methode sollte daher gemieden werden. Dasselbe gilt für das Einkochen im Mikrowellenherd. Wir empfehlen das Sterilisieren in einer weiten Pfanne oder aber in einem Dampfkochtopf.

Vorbereiten: Kleinere Pilze ganz lassen, grössere in grobe Stücke teilen. In leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Auskühlen lassen, in die Gläser einfüllen, Flüssigkeit bis zum Rand aufgiessen. Mit dichten Gummiringen verschliessen.

Einkochen in der Pfanne: Gläser auf einem Gitter oder Sieb in die Pfanne stellen, mit Wasser bedecken und bei 90 bis 100 Grad während ca. 30 Minuten einkochen. Im Wasser langsam abkühlen lassen.

Einkochen im Dampfkochtopf: Gläser auf Gitter in den Topf stellen, etwa 3 dl Wasser dazugeben. Deckel schliessen und aufkochen. Wenn sich das Ventil hebt, beginnt die Einkochzeit von 15 bis 20 Minuten. Anschliessend Topf vom Herd nehmen, aber den Druck nicht ablassen. Deckel erst nach 30 Minuten öffnen.

PILZ-BOUILLON

Die Grundzutat für eine schmackhafte Pilzsuppe oder eine feine Sauce.

*250 g gemischte Pilze
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 dl Weisswein
1 Liter Wasser
1 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 Msp. Muskat
ein paar ganze Pilze
zur Dekoration*

Gehackte Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten. Mit dem Wein ablöschen, 1 Liter kaltes Wasser und die in Stücke geschnittenen Pilze zugeben. Aufkochen und anschliessend eine Stunde lang zugedeckt auf kleiner Flamme kochen. Absieben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Als Dekoration eignen sich Fichtenzapfenröhling und Samtfussröhling (auch tiefgekühlt), denn sie erhalten ihre satte, dunkelbraune Farbe. Gedünsteter Nelkenschwindling behält die schönen, weiten Lamellen.

Tip: Diese Pilzbouillon in Pilzgerichten anstelle von Fleisch- oder Gemüsebouillon verwenden.

Um einen noch intensiveren Pilzgeschmack zu erzielen, verwendet man einen Anteil eingeweichte Dörripilze samt Einweichwasser (bitte bei der Menge der Frischpilze und dem Wasser anrechnen).

WÄHRSCHAFFE PILZSUPPE

Als Vorspeise oder als leichte Mahlzeit immer ein Fest für den Gaumen!

500 g frische Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Lauch
100 g Rübli
50 g Sellerie
100 g Kartoffeln
1-2 EL Öl
1,5 l Bouillon
Salz, Pfeffer
2-3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
Petersilie

Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl kurz andünsten. In dünne Streifen geschnittenen Lauch, dann die Pilze dazugeben und 5 Minuten dünsten. Rübli, Sellerie und Kartoffeln in Würfel schneiden und dazugeben. Weitere 5 Minuten dünsten lassen. Mit der Bouillon ablöschen, Gewürznelken und Lorbeerblatt beifügen. Zugedeckt 20 Minuten kochen.

Vor dem Servieren Gewürznelken und Lorbeerblatt entfernen, Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und gehackte Kräuter darüber verteilen.

Tip: Warmes Knoblauchbrot schmeckt besonders gut dazu.



FEINE MORCHELCREMESUPPE MIT POULET

Ein Gericht für Feinschmecker, das im Frühling mit frischen Morcheln zubereitet wird. Während der übrigen Zeit des Jahres bieten getrocknete Morcheln einen willkommenen Ersatz.

*200 g frische Morcheln
1 Pouletbrüstchen
1 kleine Zwiebel
2 EL Mehl
1 EL Öl
1 Liter Hühnerbouillon
1 dl Rahm
Salz
Pfeffer
frische Kräuter, zum Beispiel
Petersilie, Schnittlauch und
wenig Thymian*

Zwiebel fein hacken, im warmen Öl glasig dünsten. Morcheln in Streifen schneiden und mitdünsten.

Mit dem Mehl bestäuben und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen das Pouletbrüstchen in Streifen oder Würfeli schneiden. In die kochende Flüssigkeit geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt mit dem Rahm binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch einmal heiss werden lassen und mit den gehackten Kräutern garnieren.

Tip: Die Suppe schmeckt ausgezeichnet mit einer Scheibe frisch geröstetem Toast. Anstelle von frischen Morcheln kann man 50 Gramm getrocknete verwenden. Diese weicht man mindestens 4 bis 6 Stunden ein, lässt sie abtropfen und bereitet sie anschliessend genauso wie die frischen zu.

PILZCOCKTAIL

Eine erfrischende Vorspeise für ein festliches Mahl. Wir waren auf Anhieb begeistert!

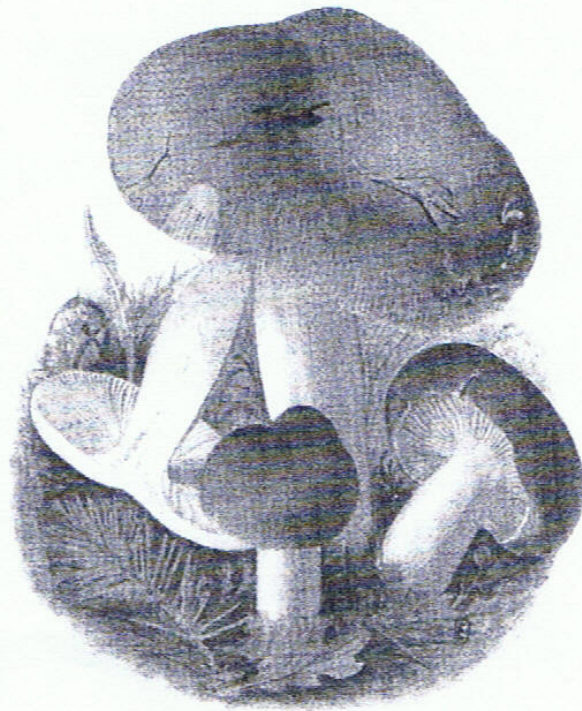
250 g gemischte Pilze
1-2 EL Öl
Salz
Pfeffer
einige Blätter Salat
1,5 dl Mayonnaise
0,5 dl Tomatenketchup
1 EL Cognac
wenig Zitronensaft

Pilze in mundgerechte Stücke teilen. Im heißen Öl scharf anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Cocktailgläser mit zerpfückten Salatblättern auskleiden. Pilze darüber verteilen.

Aus Mayonnaise, Ketchup und Cognac eine Cocktailsauce mischen, über die Pilze verteilen. Kühlstellen.

Zusammen mit Toastbrot und Butter servieren.



Tip: Es eignen sich feste Pilzarten, z. B. Reizker, Täublinge, Steinpilz

«HÖRI'S» PILZ-MÜTSCHLENI

Pilzbrötchen nach einem Rezept von Bäcker Walter Matter.

600 g Halbweissmehl
2 TL Salz
3 dl Wasser
1 dl Weisswein
20 g Hefe
30 g getrocknete Pilze,
eingeweicht
1 Zwiebel
1 grosses Ei
1 EL Öl
Majoran
Thymian

Wasser aufkochen, die Pilze damit übergiesen. Weisswein zugeben und etwa 30 Minuten stehenlassen. Pilze gut abtropfen (Einweichflüssigkeit aufbewahren!) und kleinschneiden. Zwiebel hacken und im Öl leicht andünsten. Pilze zugeben und weiterdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen.

Unterdessen den Teig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Einweichflüssigkeit mit Wasser auf 3 dl auffüllen. Hefe darin auflösen, zusammen mit dem Salz, dem Ei und dem Pilzgemisch zum Mehl geben, gut rühren und kneten. Gut eine Stunde aufs doppelte Volumen aufgehen lassen.

20 Brötchen formen und auf einem Blech nochmals aufgehen lassen. Im Ofen erst während 5 Minuten bei 220 Grad, dann bei 180 Grad während rund 30 Minuten backen.

Tip: Die Zutaten für die Brotverarbeitung müssen immer warm sein, damit der Teig gut aufgeht.

DELIKATE MORCHELSCHNITTEN

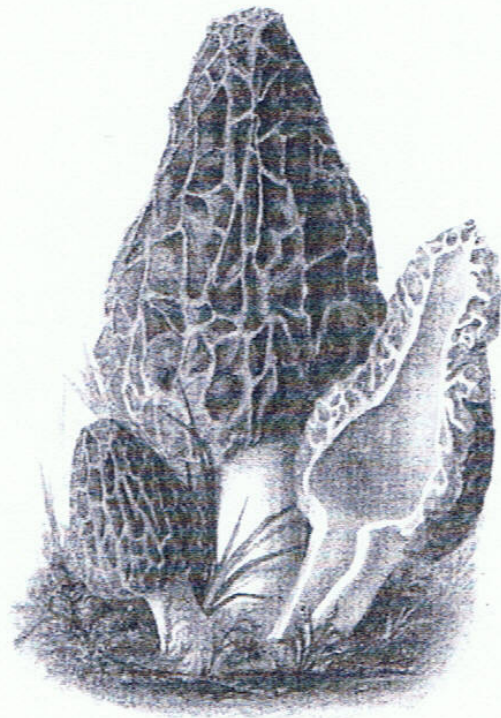
Es ist herrlich, im Frühjahr die ersten Morcheln zu entdecken und mit grosser Freude das erste Gericht davon zuzubereiten. Hier eine ganz einfache und wohlschmeckende Art, die ersten kulinarischen Köstlichkeiten der Pilzsaison immer wieder neu zu entdecken.

*200 g frische Morcheln
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
wenig Mehl
1 dl Bouillon
wenig Weisswein
(oder auch Apfelwein)
1 dl Rahm
Salz und Pfeffer
frische Kräuter
4 Scheiben Toastbrot
Butter oder Margarine
zum Bestreichen*

Morcheln in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erwärmen und darin die gehackte Zwiebel glasig dünsten.

Morcheln zugeben und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mit der Bouillon ablöschen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben toasten und mit Butter oder Margarine bestreichen. Die Pilze darauf verteilen und mit den Kräutern bestreuen.



Tip: Anstelle von frischen Morcheln kann man 50 Gramm getrocknete verwenden. Diese sollten Sie 4 bis 6 Stunden einweichen.

PILZE IN BLÄTTERTEIG

Hervorragend als Apéro oder als Vorspeise. Auch für eine grössere Gästeschar leicht vorzubereiten.

300 g gemischte Pilze
200 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 TL Salz
Pfeffer
2 Eier
100 g Paniermehl
500 g Blätterteig

Zwiebeln schneiden und andünsten, Hackfleisch und Pilze zugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen.

Ein Eigelb beiseite stellen, restliche Eier und Paniermehl mit der Masse verkneten.

Aus dem Blätterteig Rechtecke von etwa 8x15 cm schneiden. Füllung darauf verteilen. Rand mit Wasser bepinseln, überschlagen und andrücken. Mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in etwa 45 Minuten goldgelb backen. Ergibt 20 Stück von 8x15 cm.

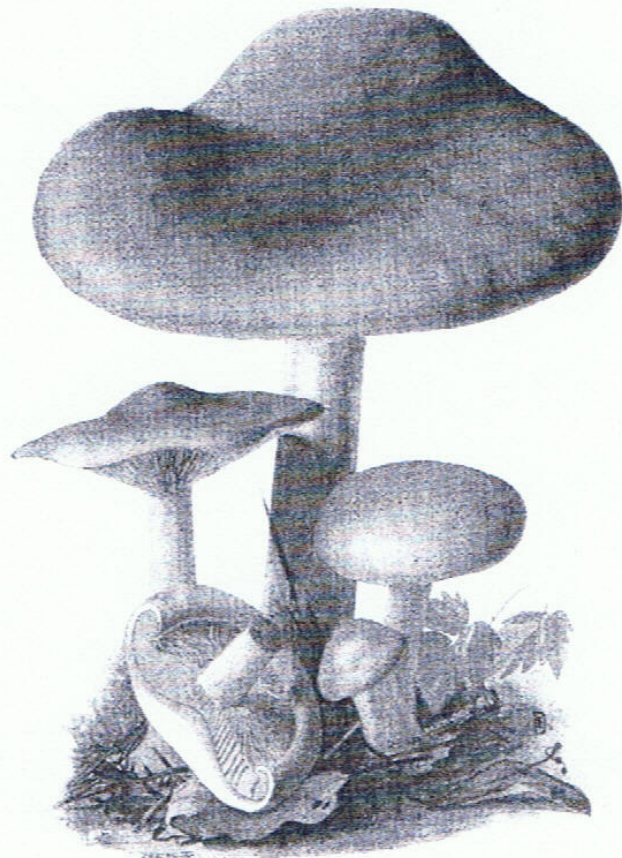
Tip: Damit die Teighülle knusprig wird, darf die Pilzmasse nicht zu feucht sein! Falls Sie weniger als 20 Stück benötigen und wenn Sie keine gefrorenen Pilze verwenden, kann der Rest gut roh tiefgekühlt werden.

PIKANTER PILZSALAT

Herrlich geeignet als unkonventionelle Vorspeise. Eine Kombination, die Ihre Gäste begeistern wird!

*500 g gemischte Pilze
50 g Käse
50 g Tomaten, gewürfelt
50 g Peperoni in Streifen
50 g gekochter Schinken
100 g gekochte Kartoffeln
1 EL Öl
1 dl italienische Salatsauce*

Pilze in Stücke schneiden, im Öl dünsten. Die gekochten Kartoffeln, den Käse und den Schinken in Würfel schneiden. Zusammen mit den Tomatenwürfeln und Peperonistreifen und den ausgekühlten Pilzen mit der Salatsauce mischen.



Tip: Wir haben zu diesem Gericht je zur Hälfte Ritterlinge und Zuchtchampignons verwendet. Das Resultat schmeckte ganz hervorragend.

FRÜHLINGSSALAT

Eine herrliche Vorspeise oder leichte Mahlzeit, auf die man sich bereits in der kalten Jahreszeit freut und die gewissermassen die Pilzsaison einleitet.

150 g Nüsslisalat
oder 1 kleiner Kopfsalat
1 Handvoll junge
Löwenzahnblätter
200 g frische Morcheln
100 g Pouletbrust
1 kleine Zwiebel
Öl
3–4 Blätter Bärlauch
1 Ei, gekocht
1 TL Senf
2 EL Essig
1 TL Zitronensaft
3–4 EL Distelöl
2 EL Bouillon
Salz
Pfeffer
100 g Brotwürfeli
Schnittlauch
Petersilie

Pouletbrust in wenig Öl anbraten, abkühlen lassen und in feine Streifchen schneiden. Morcheln kurz abbrühen und in Streifen schneiden.

Gehackte Zwiebel in etwas Öl andünsten, Morcheln zugeben und weiterdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen.

Brotwürfeli in Öl knusprig rösten. Salat und Löwenzahn waschen, eventuell zerkleinern. Aus Senf, Essig, Zitronensaft und Distelöl eine Salatsauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen. Ei und Bärlauch hacken, darüberstreuen.

Pouletbrust und Morcheln über den Salat verteilen, zuletzt mit Brotwürfeli, Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Tip: Wer's mag, gibt gekochten grünen Spargel dazu. Nach Belieben passen dazu auch Radieschen oder Zwiebelringe. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

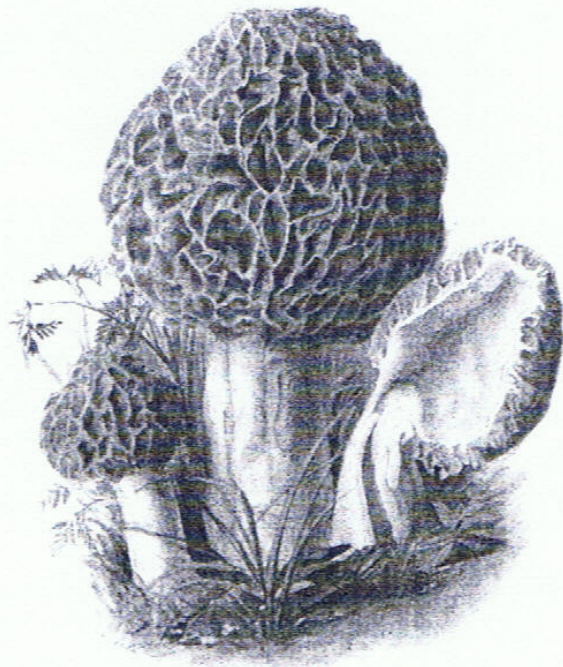
MORCHELN AN BRENNESSEL-SAUCE

Ein typisches Frühlingsgericht, leicht, gesund und unkonventionell.

200 g Morcheln
100 g Schinken
100 g Brennesseln,
nur die Spitzen junger
Exemplare
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
1 EL Mehl
1 dl Milch
Salz
Pfeffer
1 Msp. Safran

Morcheln in Streifen schneiden. Kurz blanchieren und abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Brennesseln grob hacken. Alles zusammen mit den Morcheln dünsten. Mehl darüberstäuben. Mit dem Wein und der Bouillon ablöschen, Milch zugeben und ein wenig eindicken lassen. Schinken in feine Streifen schneiden und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch von Safran abschmecken. Beilage: Reis oder Toast.

*Tip: Schmeckt ebensogut
mit Pouletfleisch anstelle
von Schinken.
Statt Knoblauch nach
Belieben frischen Bärlauch
verwenden.*



PILZKUCHEN

Eine einfache, währschafte Mahlzeit, die sicher gelingt und garantiert gut ankommt.

*300 g Kuchenteig,
rechteckig ausgewallt
500 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
70 g Speck,
in Würfel oder Streifen
geschnitten
Salz
Pfeffer
wenig Paprika
2 EL Paniermehl
3 Eier
2 EL Mehl
3 dl Milch
Petersilie
Schnittlauch*

Speck auslassen, die gehackte Zwiebel kurz anziehen, Pilze zugeben und gut dünsten, bis der ausgetretene Saft eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kuchenteig auf ein Backblech legen, mit dem Paniermehl bestreuen. Die abgekühlte Pilzmasse auf dem Teig verteilen. Ei und Milch mit etwas Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern verquirlen und über die Pilze verteilen. Kuchen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Noch heiss mit Salat servieren.

Tip: Nach Belieben können Sie dem Eier-Milch-Guss 100 bis 150 g Reibkäse oder Fonduekäse beimischen.

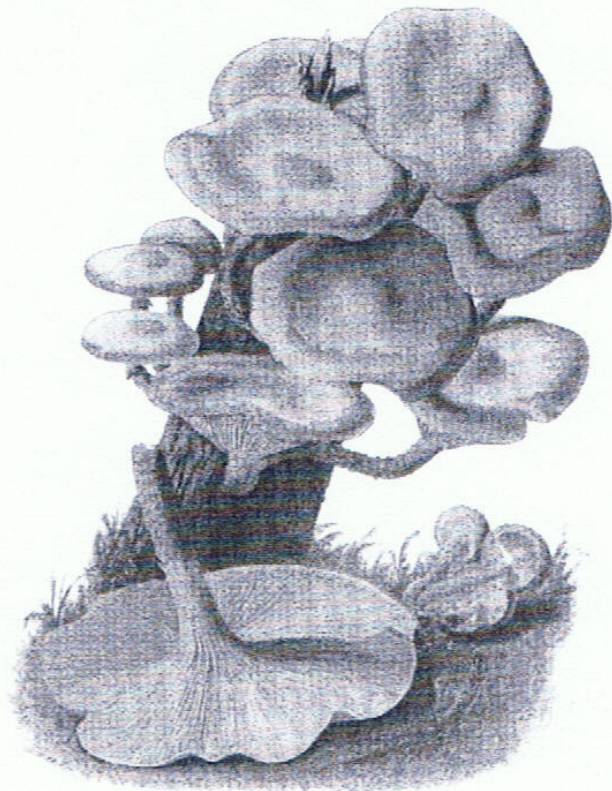
PILZ-KROKETTEN

Es müssen nicht immer Kartoffeln sein. Diese Kroketteen schmecken hervorragend auch mit einer Mischung von getrockneten und Zuchtpilzen.

500 g gemischte Pilze
100 g Brot
1 dl Milch zum Einweichen
3 Eier
100 g Mehl
1 Zwiebel
2 EL Pilzgranulat
Petersilie
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
200 g Paniermehl
Öl zum Ausbacken

Pilze in wenig Öl andünsten. Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Brot einweichen und ausdrücken. Eier aufschlagen und alles zusammen mit dem Mehl, dem Pilzgranulat und dem Paniermehl zu einem Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kroketteen formen und im heißen Öl goldgelb ausbacken.

Tip: Als Beilage zu Fleisch, Gemüse oder Salat – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.



PILZ-TATAR

Reichhaltige Vorspeise zu einem Festmahl oder leichte Mahlzeit. Reichen Sie dazu Toast oder frisches Brot. Überraschen Sie damit Ihre Gäste, oder lassen Sie sich selbst überraschen.

200 g gemischte Pilze
200 g Rindfleisch (Huft oder Filet), fein gehackt
3 Eigelb
1 grosse Zwiebel, fein gehackt
Paprika
Kapern
Essiggurken, gehackt
Oliven, gehackt
Öl
Zitronensaft
Senf
Tabasco
Worchestersauce
Salz
Pfeffer

Die Pilze in etwas Öl dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen, mit einem Messer fein hacken. Mit dem Fleisch gut vermischen. Zwiebel, Eigelb, Kapern, Essiggurken, Oliven, Tabasco, Worcester-sauce, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren und das Öl zugeben. Die Pilz-Fleischmischung begeben und mit Gabel und Löffel sehr gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer, eventuell mit etwas Tabasco fertig abschmecken, je nach Geschmack auch mit wenig Cognac oder Whisky.

Tip: Wer einen ausgesprochen pilzigen Geschmack bevorzugt, würzt die Pilzmischung vor dem Dünsten mit etwas Pilzpulver oder mit eingeweichtem Pilzgranulat.

SAURE PILZE

Herrlich zu Teigwaren, Polenta oder Kartoffelstock.

250 g frische Pilze
250 g Essigpilze,
abgetropft
1–2 Zwiebeln
1–2 Knoblauchzehen
100 g Schinkenwürfel
Salz
Pfeffer
2 EL Mehl
2 dl Bratensauce
1 dl herber Weisswein
2 Scheiben Toastbrot
1–2 EL Öl
1 Bund Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch hacken, in einer Bratpfanne anziehen, Frischpilze dazugeben und weiterdünsten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen, bis kein Saft mehr vorhanden ist. Mit Mehl bestäuben, umrühren. Essigpilze und Bratensauce zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrot in Würfel schneiden, in 1 bis 2 EL Öl goldbraun backen.

Vor dem Servieren zusammen mit der gehackten Petersilie über das Gericht verteilen.

Tip: Mit frischen Zuchtpilzen lässt sich auf diese Weise auch ausserhalb der Pilzsaison ein aussergewöhnliches Gericht zubereiten.



PILZ- UND THONSALAT

Zusammen mit Gschwellten einfach gut! Leicht vorzubereiten, wenn viele Gäste angemeldet sind.

200 g gemischte Pilze
1 Glas Essigpilze
250 g Thon
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Salatsauce
2 Scheiben Toastbrot
1-2 EL Öl
1 Bund Petersilie

Zwiebel und Knoblauch grob hacken, im Öl andünsten. Pilze zugeben und einkochen lassen, bis kein Saft mehr vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, erkalten lassen.

Thon mit einer Gabel zerkleinern, mit den abgetropften Essigpilzen, den frischen Pilzen und Salatsauce mischen.

Toastbrot in Würfel schneiden, in 1 bis 2 EL Öl goldbraun backen.

Vor dem Servieren zusammen mit der gehackten Petersilie über den Salat verteilen.

Tip: Zusammen mit Gschwellten schmeckt dieser Salat herrlich. Je nach Geschmack dürfen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Gurken, Tomaten, rohe Zwiebelringe, Peperoni, Käsewürfel usw. können dieses Gericht bereichern.

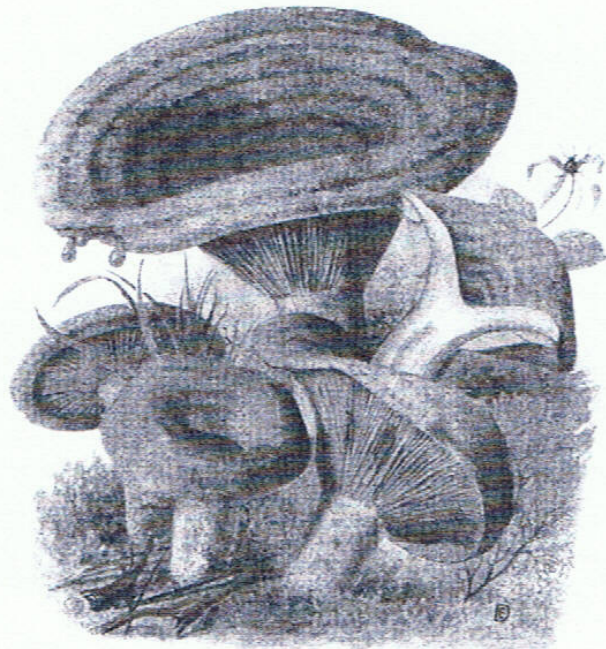
GEBRATENE PILZE IN ROTWEINSAUCE

Eine delikate Vorspeise. Weckt südliche Ferienträume, ganz besonders, wenn sie mit den in den Mittelmeerländern so beliebten Reizkern zubereitet wird.

400 g Pilze zum Braten,
z. B. Reizker
1 EL Öl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
2 dl Rotwein
1 dl Rahm
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie

Die Pilze in Scheiben schneiden und in 1 EL Öl scharf braten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und zugedeckt warmstellen. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Im Öl andünsten, mit dem Rotwein ablöschen und mindestens zur Hälfte einkochen lassen. Rahm und Kräuter zugeben und ziehen lassen, bis die Sauce schön gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller über die Pilze anrichten.

Tip: Wer einen ausgesprochen pilzigen Geschmack bevorzugt, würzt die Pilzmischung vor dem Dünsten mit etwas Pilzpulver oder eingeweichem Granulat.



PILZRAGOUT

Ein Grundrezept, das bei vielen weiteren Zubereitungsarten angewendet wird. Schmeckt sehr gut zu allen Speisen, die auch als Beilage zu Fleischgerichten dienen.

600 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 EL Öl, Fett oder Butter
2–3 dl Wein oder Bouillon
1 dl Rahm
1 Bund Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch schneiden und im Öl oder Fett glasig dünsten. Pilze zugeben, die austretende Flüssigkeit einschmoren lassen. Wein oder Bouillon zugeben und wieder etwas einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Rahm binden und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dieses Grundrezept lässt sich leicht jedem Geschmack anpassen, zum Beispiel indem man mehr oder weniger Weisswein oder Bouillon zugibt.

Gedörrte Pilze lassen sich ebenfalls verwenden. In diesem Fall gibt man zu 450 g Frischpilzen maximal 50 g getrocknete Pilze (mindestens 4 bis 6 Stunden in Wasser oder Wein-Wasser-Gemisch einweichen).

Tip: Fast alle Speisepilze eignen sich für diese Zubereitung. Brätling, Habicht und essbare Trichterlinge jedoch nur in kleinen Mengen verwenden! Nach Belieben eignet sich auch etwas Bratensauce zum Binden.

GREENHORNS

Einfach, schnell und gut. Diese grünen Hörnli sind so aussergewöhnlich, dass Ihre Gäste sie garantiert noch nie auf ihrem Teller hatten.

250 g gemischte Pilze
1 EL Öl
250 g Hörnli,
in Salzwasser gekocht
1 EL Öl
2 Pouletbrüstchen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
50 g Schinken
100 g tiefgekühlte Erbsli
50 g Spinat
10 g Petersilie
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten. Pilze in grobe Stücke teilen, zugeben und einkochen lassen. Mit dem Wein ablöschen. Pouletbrüstchen in Streifen schneiden, anbraten und zu den Pilzen geben. Die Erbsli zugeben, ein paar Minuten auf kleinem Feuer mitköcheln. Den Schinken in Streifen schneiden und beigeben. Spinat und Petersilie fein pürieren, mit den Hörnli mischen und heiss werden lassen. Die Pilzmasse dazumischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



*Tip: Grüne Spinat-
Teigwaren verwenden und
auf die Beigabe von
gehacktem Spinat
verzichten.*

ÜBERBACKENE PILZE

Etwas Aussergewöhnliches, eine kulinarische Überraschung für Sie und Ihre Gäste.

*500 g frische Pilze,
(z. B. Schopftintlinge)
Käse zum Gratinieren
(z. B. Raclettekäse)
Fett zum Anbraten
Salz
Pfeffer*

Pilze halbieren, im rauchend heissen Fett gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze in Gratinform legen, mit je einer Scheibe Käse belegen und im Ofen überbacken. Damit die Pilze saftig bleiben, muss das Fett zum Anbraten wirklich heiss sein. Dies verschliesst sofort die Poren, und die Flüssigkeit tritt dadurch nicht aus.

Tip: Natürlich eignen sich nebst dem Schopftintling auch andere Pilze für diese Zubereitung, z. B. Steinpilze und andere Röhrlinge, Zuchtchampignons usw.

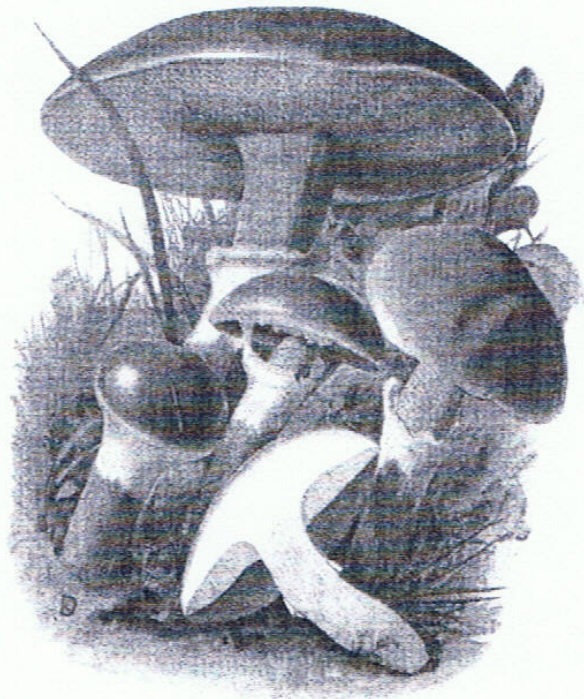
«HÖRI'S» PILZ- UND GEMÜSETOPF

Dieses Rezept kann je nach Belieben und nach Saison jedem Geschmack angepasst werden.

500 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
1 EL Öl
150 g Schinken, in Würfel
oder Streifen geschnitten
500 g Gemüse, je nach
Saison und Geschmack:
Bohnen, Erbsen, Rüebli,
Tomaten, Peperoni etc.
3 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
Petersilie
Schnittlauch

Die gehackte Zwiebel im Öl kurz anziehen, Pilze zugeben und gut dünsten, bis der ausgetretene Saft eingekocht ist. Inzwischen das Gemüse mundgerecht schneiden, mit dem Pilzragout mischen, mit Gemüsebouillon auffüllen und garkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Kräuter darüber verteilen.

Tip: Dieses Gericht eignet sich auch für die Zubereitung mit weissen Bohnen oder Linsen (eventuell einweichen!).



PILZRÖSTI

Eine einfache, währschafte Mahlzeit, die schnell zubereitet ist und herrlich mundet.

*400 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
200 g altbackenes Brot
4 Eier
1 dl Milch oder Wasser
3–4 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie*

Die gehackte Zwiebel in wenig Öl andünsten, Pilze zugeben und gut weiterdünsten, bis der ausgetretene Saft eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot in kleine Scheiben schneiden, mit dem restlichen Öl in einer Bratpfanne goldgelb backen. Die Eier mit der Milch oder Wasser verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Pilzen zum Brot in die heiße Bratpfanne geben. Gut umrühren und stocken lassen.

Auf eine vorgewärmte Platte stürzen, mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren.

Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat.

Tip: Wenn Sie frisches Brot verwenden, dann lassen Sie es nach dem Schneiden am besten einige Zeit antrocknen. So nimmt es zum Backen weniger Öl auf.

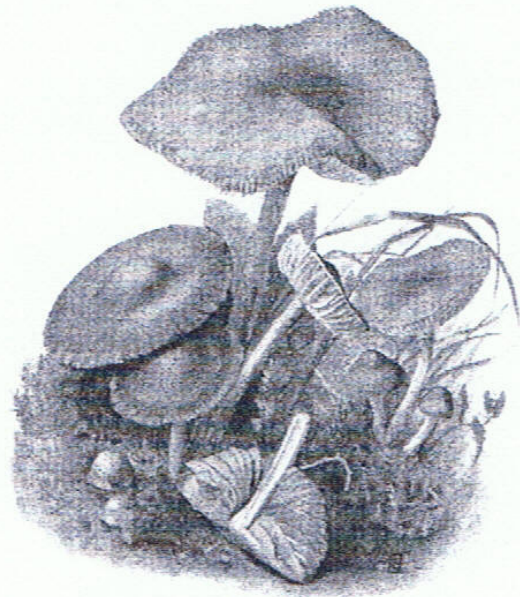
CHILI CON FUNGHI

Ein unkonventionelles Pilzgericht, rassig und schmackhaft.

*500 g rote Bohnen,
am Vortag eingeweicht
500 g gemischte Pilze
100 g Speckwürfeli
1–2 Peperoncini
1 Zweig Bohnenkraut
1 Lorbeerblatt
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Tomaten oder Pelati
aus der Dose
3 dl Bratensauce
1 dl Weisswein
Salz
Cayennepfeffer*

Die eingeweichten Bohnen abgiessen. Mit frischem Wasser bedecken, fein geschnittene Peperoncini, Lorbeer, Bohnenkraut und Tomaten zugeben, salzen und zugedeckt kochen lassen, bis die Bohnen fast gar sind und die Flüssigkeit eingekocht ist. Bohnenkraut und Lorbeerblatt entfernen. Inzwischen Speckwürfeli im Öl anziehen, Zwiebel und Knoblauch grob hacken und andünsten. In Scheiben geschnittene Pilze dazugeben. Einkochen lassen, mit Weisswein ablöschen. Zusammen mit der Bratensauce unter die Bohnen mischen. Zuletzt mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Tip: Möglichst feste Pilze verwenden.



PILZ-AUFLAUF

Wie zu Grossmutterns Zeiten – währschaft, auch für hungrige Mäuler.

*300 g gemischte Pilze
150 g Teigwaren
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Gemüse,
je nach Saison
100 g Greyerzer Käse
4 dl Milch
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat*

Teigwaren al dente kochen. Pilze in Stücke teilen. Zwiebel und Knoblauch hacken, andünsten. Pilze zugeben und dünsten bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser knackig kochen. Teigwaren, Gemüse und Pilze und Käse lagenweise in eine feuerfeste Form geben. Milch und Eier mit dem Schwingbesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, darübergießen.

Etwa 25 Minuten bei 220 Grad im Ofen überbacken.

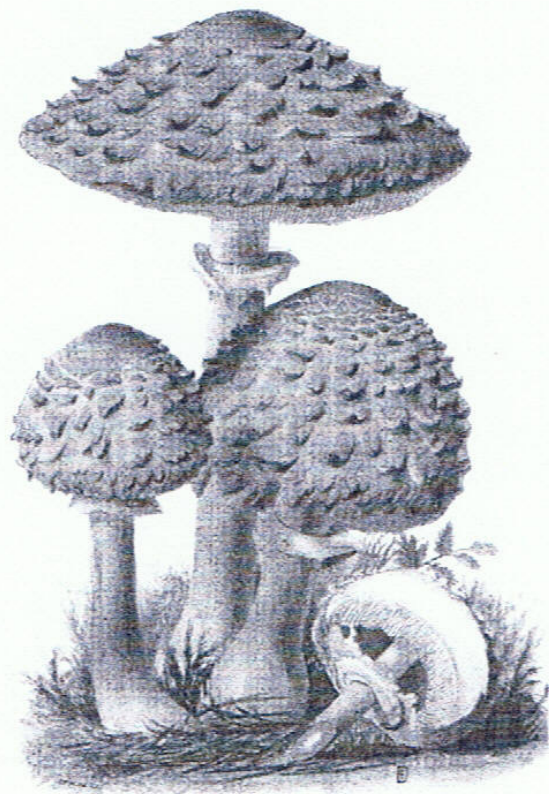
Tip: Etwas gebratenes oder gekochtes Fleisch beigegeben.

PILZ-EINTOPF MIT WURST

Einfach, schnell, währschaft. Gelingt auf Anhieb hundertprozentig!

500 g gemischte Pilze
250 g tiefgekühlte Erbsli
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Kartoffeln
2 Paar Wienerli
2 dl Bouillon
1 dl Weisswein
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch grob hacken, andünsten. In Scheiben geschnittene Pilze und in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben. Einkochen lassen, mit Weisswein ablöschen. Erbsli und Bouillon zugeben, aufkochen. In Rädchen geschnittene Wienerli beifügen, etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tip: Anstelle von Wienerli eignet sich auch Lyoner oder Schüblig oder ...

PILZOMELETTE

Einfach und blitzschnell. Zusammen mit einem Salat eine gehaltvolle Mahlzeit.

400 g gemischte Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1–2 EL Öl
12 Eier
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl kurz andünsten. Pilze zugeben und weiterdünsten, bis der Saft eingekocht ist. Die Eier aufschlagen und würzen.

1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen, einen Viertel der Pilze und etwas Petersilie auf dem Pfannenboden verteilen. Einen Viertel der Eiermasse dazugiessen und goldgelb ausbacken.

Tip: Statt Omelettenmasse einen Crêpes-Teig verwenden: Dafür 2 Eier aufschlagen, 0,25 l Milch dazugeben, mit wenig Salz würzen. 100 g Mehl einrühren, 1 EL Öl zugeben. 30 Minuten ruhen lassen und in wenig Butter dünn ausbacken.

PILZE MIT EIERN

Einfach und schnell zubereitet. Vortrefflich zusammen mit gebratenen Kartoffeln, Reis oder Teigwaren

400 g gemischte Pilze
4 gekochte Eier
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Mehl
1 dl Weisswein
1 dl Milch
1 dl Wasser oder Bouillon
Salz
Pfeffer
Muskat

Pilze in mundgerechte Stücke teilen. Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl kurz andünsten. Pilze zugeben, weiterdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Mehl bestäuben, mit Weisswein ablöschen. Wasser oder Bouillon und Milch begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier halbieren, zu den Pilzen geben und heiss werden lassen. Nach Belieben mit gehackten Kräutern garnieren. Sofort servieren.

Tip: Zur Abwechslung mit einer Prise Safran würzen und färben.



PILZ-ROLLBRATEN

Eine währschafte Mahlzeit wie zu Grossmutter's Zeiten.

600 g Kalbsbrust
200 g gemischte Pilze
100 g Kalbsbrät
50 g Schinkenwürfeli
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Weggli, eingeweicht
2 dl Bouillon
3 dl Weisswein
50 g Greyerzer Käse
1 EL Öl
3 EL Butter
Petersilie
Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
2-3 Nägeli
Salz

Zwiebel und Knoblauch grob hacken, im Öl andünsten. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, mitdünsten. Mit 1 dl Weisswein ablöschen, einkochen.

Schinkenwürfeli, gehackte Petersilie und Schnittlauch untermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, auskühlen lassen. Die Masse mit dem eingeweichten Weggli und dem Greyerzer Käse gut vermischen und auf das flache Fleischstück verteilen. Einrollen, mit Schnur zubinden und in ein Bratgeschirr geben.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Butter schmelzen und über den Braten giessen. In den Ofen schieben. Nach 10 Minuten Bouillon, 2 dl Wein, Lorbeer und Nägeli dazugeben, auf 180 Grad zurückstellen. Während 90 Minuten braten, ab und zu den Braten begiessen. Vor dem Aufschneiden zugedeckt ein paar Minuten ruhen lassen.

Tip: Im Bratenfond Rübli, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie mitkochen. Nach Belieben zuletzt mit etwas Mehl oder Bratensauce binden.

PILZE AU VIN

Wie der bekannte «Coq au vin» mit Teigwaren, Kartoffelstock oder Gratin.

600 g gemischte Pilze
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
70 g Speckwürfeli
0,2 dl Cognac
3 dl Rotwein
2 dl Bratensauce
1 EL Öl
1 EL Mehl zum Binden
Salz
Pfeffer

Speckwürfeli im Öl kurz anziehen, gehackte Zwiebeln und Knoblauch, dann die Pilze begeben und dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Cognac darübergiessen, Mehl einrühren, mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Bratensauce zugeben, mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.



*Tip: Beim Servieren mit gerösteten Brotwürfeli bestreuen.
Dieses Gericht kann gut im voraus vorbereitet werden, wenn man Gäste erwartet.*

«HOUSI'S PILZGRICHT»

Hier ist das Pilzgericht, das vermutlich auch zu Ihrem Erfolgsrezept wird. Je nach Saison kann es mit verschiedenen Gemüsen zubereitet werden und erhält dadurch immer wieder ein neues Gesicht.

400 g Riesenschirmlinge
oder andere zum Braten
geeignete Pilze
2-3 EL Mehl
Öl zum Braten
50 g Butter
80 g Brot
500 g Gemüse, z.B. Rübli,
Lauch, Zwiebeln, Peperoni,
Bohnen, Sellerie, Kartoffeln
Öl zum Dünsten
wenig Bouillon
Salz
Pfeffer
Petersilie
Schnittlauch

Brot in Würfel schneiden, in der Butter hellbraun rösten.

Gemüse in Stengel oder Streifen schneiden, Bohnen halbieren. Alle Zutaten im Öl dünsten, mit Bouillon ablöschen und während 10 bis 15 Minuten knapp weichkochen.

Währenddessen die Pilze in grobe Scheiben schneiden, würzen und im Mehl wenden. Im heißen Öl portionenweise knusprig braten. Über das angerichtete Gemüse verteilen. Die Brotwürfel und gehackte Kräuter darüberstreuen.

Tip: Als Pilze zum Braten eignen sich unter anderen auch Röhrlinge, verschiedene Milchlinge, Champignons, Schopftintling oder Austernseitling. Beim Braten ist es wichtig, dass die Pilze trocken sind (nicht waschen!) und das Öl heiss ist. Dadurch werden die Poren der Pilze sofort verschlossen, und es tritt kein Saft aus.

PILZ-BRÄTKÜGELI AN RAHMSAUCE

Köstlich zu Reis, Risotto, Nüdeli, Pastetli, Kartoffelstock.

500 g gemischte Pilze
500 g Kalbsbrät
Salz
Pfeffer

Pilze fein hacken, mit dem Brätteig gut vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilz-Fleisch-Mischung in Dressiersack einfüllen. Mit Rundtülle kurze Stücklein in kochendes Wasser spritzen (mit Hilfe eines Messers geht's am besten). Durchziehen lassen, abtropfen. In eine braune Rahmsauce geben, fertig abschmecken.



Tip: Die Brätkügelchen eignen sich, portioniert und abgepackt, als Tiefkühlvorrat.

PILZBURGER

Mit wenig Aufwand etwas Gutes. Ein Rezept, das nach Belieben jedem Geschmack und jeder Saison angepasst werden kann.

*400 g gemischte Pilze
200 g Hackfleisch
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 Weggli, in Milch oder
Wasser eingeweicht
Petersilie, Schnittlauch oder
andere Kräuter nach
Belieben
Öl zum Braten*

Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl andünsten. Pilze zugeben und dünsten, bis der Saft eingekocht ist. Leicht abkühlen lassen und durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Messer fein hacken.

Kräuter hacken, Weggli ausdrücken, Eier verquirlen und mit der Pilzmasse zum Hackfleisch geben. Gut verkneten. Wenn die Mischung noch zu flüssig ist, kann man etwas Mehl oder Paniermehl zugeben.

Mit nassen Händen Kugeln formen und flachdrücken. Im heißen Öl braten.

Tip: Eignet sich ausgezeichnet als Apérohäppchen, indem man kleine Bällchen formt, diese vor dem Braten in Mehl (eventuell auch etwas Paprikapulver beimischen) oder Paniermehl wendet.

PILZ-ZWIEBELN

Hervorragend zu gebratenen Kartoffeln, oder zu allem, was Ihnen mit einem Zwiebelgemüse schmeckt.

*8 mittelgrosse Zwiebeln
300 g gemischte Pilze
100 g Schinkenwürfeli
1 EL Öl
1,5 dl Weisswein
1 dl Rahm
50 g Greyerzer Käse
Salz
Pfeffer
Petersilie*

Von den Zwiebeln einen Deckel wegschneiden, aushöhlen.

Das Innere hacken, im Öl andünsten, Pilze zugeben. Dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Gehackte Petersilie und Schinkenwürfeli untermischen, den Rahm zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Zwiebelhüllen in eine Gratinform geben. Füllung verteilen. Geriebenen Greyerzer Käse darüberstreuen und im Ofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten überbacken.

Tip: Füllung mit Bouillon statt mit Rahm zubereiten. In diesem Fall mit 2 EL Paniermehl binden.



GODI'S PILZOKALS

Die Pizzokals unserer Freunde aus dem Bündnerland, von Godi Kolb ein bisschen abgeändert. S-chüsa.

160 g gemischte Pilze
1 kleine Zwiebel
wenig Knoblauch
1 EL Öl
1 EL Pilzgranulat
0,5 dl Wasser
400 g Mehl
3 Eier
2 dl Milch
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
2 dl Rahm
Salz
Pfeffer
gehackte Petersilie

Pilzgranulat in 0,5 dl Wasser mindestens eine Stunde lang einweichen.

Die kleine Zwiebel und den Knoblauch hacken, mit 80 g Pilzen und dem abgetropften Granulat im Öl dünsten. Mit dem Messer oder im Cutter fein hacken.

Mehl, Eier, Milch und Einweichwasser in einer Schüssel zu einer zähflüssigen Masse verklopfen. Die gehackten Pilze begeben und gut vermischen.

In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen, salzen. Den Teig auf ein Schneidbrett geben und mit einem Spachtel feine Streifen ins Brühwasser drehen. Gut 15 Minuten kochen lassen. Abkühlen, abschütten und in eine ausgebutterte Gratinplatte geben.

Zwiebel in Streifen, Pilze in Scheiben schneiden, im heissen Öl anrösten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Pilzokals geben. Im Ofen bei 180 bis 200 Grad zirka 15 bis 20 Minuten gratinieren. Beim Anrichten mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Tip: Kann auch als Spätzli oder Knöpfli zubereitet werden.

PILZ-KARTOFFELN

Als kleine, einfache Mahlzeit oder als Beilage zu einem anderen Pilzgericht.

150 g frische Pilze
50 g Dörrpilze, eingeweicht
und abgetropft
12 mittelgrosse Kartoffeln
100 g Käse zum
Schmelzen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie

Zwiebel und Knoblauch hacken, die Pilze fein schneiden und alles zusammen in etwas Öl dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln längs halbieren, aushöhlen und in eine Gratinform legen. Pilzmasse in die Vertiefungen verteilen, Käse darüberlegen. Das Einweichwasser der Dörrpilze in die Form absieben, mit wenig Bouillon mischen und bei 180 Grad im Ofen überbacken.



*Tip: Fond mit etwas Rahm
oder Bratensauce binden
und dazureichen.*

PILZROULADEN MIT RINDFLEISCH

Eine nicht alltägliche, währschafte Spezialität zu Kartoffelstock, Teigwaren, Reis oder Polenta – passt einfach zu allen währschafte Mahlzeiten.

150 g Frischpilze
50 g getrocknete Pilze,
eingeweicht
1 kleine Zwiebel
100 g Paniermehl
1 Ei gekocht
1 EL Öl zum Dünsten
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie
8 Rindshuftplätzli, dünn
geschnitten und geklopft
50 g Speckwürfeli
2 dl Rotwein
2 EL Öl zum Braten
75 g Butter

Zwiebel hacken, kurz andünsten. Pilze und Ei mittelfein hacken, dazugeben und zusammen mit dem Paniermehl dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie hacken und zugeben.

Die Füllung auf die Rindsplätzli verteilen und einrollen. Mit Zahnstocher befestigen. Leicht würzen und im Öl anbraten. Speckwürfeli begeben, mit Rotwein ablöschen und zirka 20 Minuten auf kleinem Feuer weichgaren.

Butter in Würfeli schneiden und zum Binden in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.

Tip: Rindsplätzli zwischen Küchenfolie verklopfen, so klebt das Fleisch nicht und lässt sich besser treiben. Oder noch einfacher: Plätzli vom Metzger entsprechend bereiten lassen.

PILZSAUCE FÜR TEIGWAREN

Anstelle einer normalen Tomatensauce die exklusive Bereicherung eines Teigwarenschmauses.

300 g frische Pilze
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
100 g Rüebli
100 g Sellerie
2 EL Olivenöl
1 EL Mehl
3 dl Bouillon
3 dl Weisswein
2 EL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Bund Kräuter

Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl kurz andünsten. Tomatenpüree, Pilze und die in Würfel geschnittene Rüebli und Sellerie dazugeben. Dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit dem Mehl bestäuben, im Mixer pürieren. Mit Bouillon, Weisswein und dem Lorbeerblatt einkochen, bis die Sauce dicklich geworden ist. Das Lorbeerblatt entfernen, mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Wer's gerne etwas schärfer hat, kocht eine Pfefferschote mit oder gibt zuletzt etwas Cayennepfeffer oder Tabasco zur fertigen Sauce.



WERNER'S PILZE MIT SEESAIBLING

Wenn Fischers Fritz auch Pilze fischt ...

600 g Saibling- oder
Felchenfilets
300 g gemischte Pilze
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,5 dl Öl
80 g Butter
1 dl Weisswein
1 EL Mehl
Zitronensaft
Worchestersauce
Salz
Pfeffer
Petersilie

Pilze in Stücke teilen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch andünsten, Pilze dazugeben und weiterdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Fischfilets mit Salz, Pfeffer, Worcester und Zitronensaft würzen, im Mehl wenden. Kurz im Öl-Butter-Gemisch braten. Auf Teller anrichten, Pilze begeben und mit Petersilie bestreuen. Kalte Butter in Fischfond einrühren, über die Pilze anrichten und sofort servieren.

Tip: Schmeckt herrlich zu Salzkartoffeln oder Reis. Es darf aber auch eine Wildreis-Mischung sein, so wird es dazu eine Freude fürs Auge, nicht nur für den Gaumen.

PILZ-FONDUE

Ein Festessen, einfach vorzubereiten, wenn Gäste eingeladen sind. Da haben die Gastgeber die nötige Zeit, am Tisch zu sitzen, satt in der Küche zu stehen.

*800 g gemischte Pilze,
am besten feste Arten
1 Liter Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer*

Die Pilze in mundgerechte Stücke teilen, 5 bis 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Pilze auf einer Platte anrichten.

Mit dem abgeseihten Brühwasser und der Gemüsebouillon in einer Fondue-chinoise-Pfanne einen Sud bereiten, auf das Rechaud stellen.

Die Pilze werden von jeder Person am Tisch selbst im Sud erwärmt und nach Belieben mit verschiedenen Saucen und weiteren Zutaten verzehrt.

Tip: Als Beilagen eignen sich besonders die verschiedensten Salate, Toast oder Gschwellti.



PILZBUTTER

Herrliche Beilage zu kurzgebratenem Fleisch. Anstelle von oder als Ergänzung zu Kräuterbutter.

400 g Butter
200 g frische Pilze
30 g gedörrte Pilze
1 EL Öl
1 Msp. Knoblauch gehackt
1 EL Petersilie gehackt
1 TL Pilzpulver
1 EL Pilzgranulat
Salz
Pfeffer
10 Tropfen Zitronensaft

Butter schaumig schlagen, bis sie luftig und rein weiss ist. Dies dauert eine ganze Weile, bitte Geduld nicht verlieren! Fein gehackte Pilze im Öl kurz andünsten. Knoblauch, Petersilie, Pilzpulver und Granulat begeben. Dünsten, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, abkühlen lassen.

Mit der Butter gut vermischen. Mit einem Esslöffel eiförmige Häufchen formen, auf ein Blech setzen und bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Tip: Eignet sich ausgezeichnet als Tiefkühlvorrat: Einzelne einfrieren und anschliessend in einem Gefäss zugedeckt aufbewahren.

HONIGPILZE

Hätten Sie gedacht, dass man mit Pilzen ein herrliches Dessert zubereiten kann? Man kann's!

250 g Pilze
8 Pfefferkörner
3 Gewürznelken
8 Körner Koriander
30 g kandierter oder
1 TL frischer Ingwer
1/2 Zimtstange
1 dl Weisswein
1 dl Zitronensaft
1 dl Wasser
2 EL Essig
2 EL Gelierzucker
2 EL Honig
50 g kandierte Früchte
2 dl Vanillecreme
100 g Apfelmus
100 g Bisquits, zum Beispiel
Petits Beurres

Weisswein, Wasser, Zitronensaft und Essig mit den Gewürzen und dem Honig aufkochen, während 20 Minuten köcheln lassen. Absieben, die abgespülten und in Scheiben geschnittenen Pilze mit dem gehackten Ingwer und dem Gelierzucker zur Flüssigkeit geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit einer Lochkelle herausnehmen und zusammen mit den kandierte Früchten in ein Einmachglas geben. Den Sirup erkalten lassen und über die Pilze geben. Am nächsten und übernächsten Tag den Sirup absieben, aufkochen und erkaltet wieder zu den Pilzen giessen.

In vier Dessertschälchen die Bisquits verteilen. Schichtweise Apfelmus, Vanillecreme und Pilzmasse darübergerben. Zuletzt mit einer Schicht Vanillecreme abdecken und mit einem Pilzstück dekorieren.

Tip: Von den süssen Pilzen (ohne Apfelmus, Vanillecreme und Bisquits) grössere Menge zubereiten. Eignet sich gut als Vorrat.

TIPS VOM FACHMANN

Neidlos nennen wir seinen Namen: Walter Matter, oder eben «Höri», Chef der technischen Kommission unseres Vereins, Chef der amtlichen Pilzkontrollstelle Unterseen und der wirkliche Kenner unserer Pilzflora. Wer Höri einmal auf einer Exkursion begleitete, wer einen seiner Vorträge besuchte oder wer mit ihm in der Küche stand, ahnt, wieviel Wissen und praktische Erfahrung in so einem Menschen stecken können. Auf dieser letzten Seite unseres Büchleins hat Höri ein paar wissenswerte Tips zusammengefasst, die wir Ihnen gerne weitergeben wollen.

DÖRRPILZE

Zu einer Grundmischung gehören: Röhrlinge, Boviste und Stäublinge, Schirmlinge, Kraterelle, Trompetenpfefferling, Totentrompete. Habicht und Maggipilz nur separat verwenden, manchen Leuten widersteht der eigentümliche Geschmack. Der Eierschwamm eignet sich nicht zum Dörren! Vor dem Herstellen von Granulat werden die Pilze noch einmal nachgedörzt, damit sie beim Mahlen gut zerrieben werden. Für die Herstellung von Pilzpulver einfach das Granulat absieben.

ESSIGPILZE

Mit Ausnahme der Röhrlinge können alle Speisepilze verwendet werden.

TIEFKÜHLEN

Zum roh Einfrieren eignet sich der Steinpilz, ganz oder halbiert, besonders gut. Schmierröhrlinge sollte man nicht tiefkühlen, sie werden nach dem Auftauen zu schleimig. Ritterlinge und Eierschwämme nur über kurze Zeit tiefgekühlt lagern, sie erhalten sonst einen unangenehmen, bitteren Geschmack.

Fertiggerichten zum Einfrieren nie Rahm oder Mehl beifügen, nur sehr schwach würzen!

DÜNSTEN

Schmierröhrlinge und andere weiche, schleimige oder wässrige Pilze immer zuerst anbraten. Dazu das Fett rauchend heiss werden lassen, damit sich die Poren der Pilze schliessen, bevor Flüssigkeit austreten kann.