download unter www.zobodat.at

Insgesamt wurden in 7 Marktgängen 5.6 Ztr. Pilze in 19 Arten verkauft und zwar:

Russula integra, virescens, cyanoxantha, lepida, olivacea, Amanita rubescens, Gomphidius glutinosus, Tricholoma rutilans, Polyporus ovinus, Boletus badius, Clitocybe mellea, Lactarius deliciosus, volemus, Hydnum repandum und *imbricatum, Lepiota procera, Cantharellus cibarius, Ramaria, Lycoperdon piriforme.*

Der Pilzverkauf wurde von den Frauen freudig begrüßt. Eine gesundheitliche Schädigung wurde nicht bekannt.

Im kommenden Pilzjahr werde ich jedoch für eine strenge Pilzkontrolle besorgt sein.

Pilzverwertung.

Drei ausgiebige, sättigende Pilzgerichte.

Von Dr. W. Skisliewicz.

(Für 6 Personen.)

Pilz-Geröstel.

1½ kg Erdäpfel; ½ kg festfleischige Speisepilze, 4—6 dkg Fett, 15 dkg Zwiebel oder Porree, Salz, Semmelbröseln nach Bedarf.

Erdäpfel dämpfen, schälen und zerdrücken. Geputzte Pilze blättrig schneiden. Die feingehackte Zwiebel oder den Porree in Fett hell rösten, die Pilze dazu geben, rasch weich und trocken dünsten. Den etwa noch vorhandenen Pilzsaft mit Bröseln binden, mit den Erdäpfeln vermischen und nach Geschmack salzen.

Beigabe: Jede Art von Salat und Gemüse.

Pilz-Scheiterhaufen.

10—12 Semmeln vom Vortag, etwa ½ Liter Milch, 1 Ei oder die entsprechende Menge Eiweißpulver, Salz; ½—¾ kg festfleischige Speisepilze, 5 dkg Fett, Zwiebel, Salz, Petersilie; Käse zum Bestreuen, Fett zum Betropfen der Speise.

Semmeln feinblättrig schneiden, mit Milch, die mit Ei oder dem Eiweißpulver versprudelt wurde, übergießen und etwas stehen lassen. Die geputzten Pilze schneiden, mit feingehackter Zwiebel in Fett weich dünsten, leicht salzen, mit gehackter grüner Petersilie vermengen. Eine Bratpfanne oder Auflaufschüssel ausfetten und lagenweise die Semmelmasse und Pilze einschichten. Als unterste und oberste Lage sind Semmeln zu geben. Vor dem Backen die Speise mit Käse bestreuen und mit Fett betropfen.

Beigabe: Salate.

Überkrustete Pilze.

1 kg Pilze, 2 dkg Butter, Zwiebel, Petersilie und Salz; Milcheinmachsoße: 3 dkg Butter, 6 dkg Mehl, etwa ½ Liter Milch, 3 dkg geriebener Käse, Salz, etwas Basilikum; 3 dkg Semmelbrösel, Butter zum Betropfen, 2 dkg Käse zum Bestreuen.

Pilze putzen, schneiden und mit Zwiebel in Butter weich dünsten und leicht salzen. Eine flache, feuerfeste Schüssel befetten, die Pilze einfüllen, mit einer dicken Milcheinmachsoße überziehen, mit geriebenem Käse und Bröseln bestreuen, mit Butter betropfen und bei guter Oberhitze backen, bis eine helle Kruste entsteht.

Milcheinmachsoße: Butter erhitzen, Mehl darin kurz rösten, mit Milch aufgießen, einige Minuten gut verkochen und mit geriebenem Käse, Salz und Basilikum würzen. Verbesserung: Beigabe von 1—2 Dottern.

Beigabe: Erdäpfel gedämpft, gebraten, als Brei.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Deutsche Blätter für Pilzkunde

Jahr/Year: 1942

Band/Volume: 4_1942

Autor(en)/Author(s): Skisliewicz W.

Artikel/Article: Pilzverwertung 54