

Rot gemischt; Stielspitze bleibt chromgelb; Stiel jung oft bauchig, später verdickt, fest, glatt, kahl, Basis oft spindelig endend. Röhren chromgelb, eng, rundlich. Fleisch gelb, beim Bruch zart grünlichbläuelnd. Sporenstaub gelbbräunlich. Sporen $\frac{5}{15} \mu$ spindelförmig. Riß- und Wurmfraßstellen wie bei *Boletus chrysenteron* schön purpurrot, sogar die Bruchstelle an der Stielspitze. Einzelne Stücke fand ich mit purpurfarbigem, umrandetem Hute.

Seine Hauptkennzeichen sind somit: 1. der purpurbraune Hut, nie gefeldert wie beim Rotfuß, oft purpurumrandet; festes Fleisch, das nach meiner Beobachtung nie von einem *Hypomyces* befallen war. 2. Stiel bunt gelbrot. 3. Unter Buchen.

Vorzüglicher Speisepilz. Ein naturgetreues Bild von diesem Röhrling fand ich bis jetzt in keinem Pilzwerk. M. Seidel, Görnitz.

Pilzverwertung.

Dörrpilze — Schätze der Vorratskammer.

Von Dr. W. Skisliewicz.

(Fortsetzung.)

Schwammerlsuppe (6 Personen).

10 dkg Mehl, 3 dkg Butter, Zwiebel oder Porree, 2 dkg Dörrpilze, Salz, Basilikum, Petersilie; wenn möglich 4 Eßlöffel Buttermilch.

Die Dörrpilze in angegebener Weise vorbereiten. Mehl trocken rösten (linden), überkühlt mit der nötigen Wassermenge ($1\frac{1}{2}$ Liter) aufgießen und gut verkochen. Fein gehackte Zwiebel oder ebensolchen Porree mit den gehackten Dörrpilzen weichdünsten. 10 Minuten vor dem Anrichten die Pilze in die Suppe geben, wenn möglich versprudelte Buttermilch einrühren, mit Salz und Basilikum zart würzen und ganz zuletzt mit dem Stück frischer Butter auf feingehackter Petersilie aufwerten.

Suppeneinlage: gebähte Semmelwürfel.

Dörrpilze sind vorzügliche Zugaben zu verschiedenen **Eintopfspeisen**.

1. **Gemüse Eintopf.** Grundzutaten: Kohlrabi, Möhren, Zeller, Kraut, Zwiebel oder Porree, Dörrpilze, Erdäpfel; Würze: Salz, Petersilie — Gemüsesud.
2. **Graupeneintopf.** Grundzutaten: Graupen, Zwiebel oder Porree, reichlich Dörrpilze, Erdäpfel; Würze: Salz, Petersilie, Bohnenkraut.
3. **Fischeintopf.** Grundzutaten: Beliebiger, möglichst entgräteter Seefisch, Wurzelwerk, Dörrpilze, Porree oder Zwiebel, Erdäpfel; Würze: Salz.
4. **Pickelsteiner Fleisch.** Grundzutaten: Fleisch, Erdäpfel, Zwiebel oder Porree, Wurzelwerk, Dörrpilze; Würze: Salz, Trockenhefe.
5. **Steirisches Fleisch.** Grundzutaten: Fleisch, vor allem Schöpsenfleisch, Kohl oder Kraut, Zwiebel oder Porree, Wurzelwerk, Erdäpfel, etwas Paradeismark; Würze: Salz, Liebstöckl, Basilikum.

Dörrpilze als vorzügliche **Fülle** oder als **Haschee**.

Feingehackte Zwiebel oder ebensolchen Porree in etwas Fett leicht anrösten, die eingeweichten, gehackten Dörrpilze dazu geben, mit dem Ein-

weichwasser aufgießen und weichdünsten. Zum Festigen und Strecken der Masse Semmelbrösel dazu mengen. Das Haschee mit Salz, Basilikum oder Bohnenkraut würzen und mit gehackter grüner Petersilie oder Schnittlauch aufwerten.

Verwendung: Als Fülle für Erdäpfelteig (Knödel, Tascherl) oder Nudelteig sowie für Fritatten, als Fülle für Germknödel. Beigabe: Salate, Gemüse.

Pilzpalatschinken (Germteig).

35 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, 2 dkg Germ, 1 Ei oder Eiaustauschmittel, 4 dkg Fett zum Ausbacken. Fülle: Pilzhaschee, siehe oben.

Einen lockeren Germteig eine halbe Stunde aufgehen lassen. In einer Omelettenpfanne $\frac{1}{2}$ cm dicke Palatschinken in gewohnter Weise ausbacken, mit Pilzfülle bestreichen, einmal zusammenschlagen und warm servieren. Beigabe: Salate, Gemüse.

Gewöhnlicher Pilzsalat.

Pilze putzen, schneiden, in schwach gesalzenem Wasser kurz kochen (die Brühe zu Suppen oder Soßen weiterverwenden!), noch warm mit Öl, Essig, sehr fein geschnittener Zwiebel, wenn nötig Salz und etwas Basilikum marinieren.

Alle genießbaren Pilze sind so verwertbar, nur haben die sich verfärbenden Arten in dieser Zubereitungsweise kein appetitliches Aussehen.

Pilzsalat mit Kräutern.

Die geputzten, blättrig geschnittenen Pilze in ein wenig Öl dämpfen, mit etwas Essig oder Zitronensaft, Salz und Basilikum würzen und reichlich mit fein gewiegter Petersilie, etwas Kerbelkraut und geschnittenem Schnittlauche vermengen.

Pilzsalat mit Käutern auf feine Art (4—6 Personen)

wird genau so zubereitet, wie in vorstehender Kochanweisung angegeben, jedoch knapp vor dem Servieren mit Eiersoße (Mayonnaise) gebunden.

Spar-Eiersoße: 1 Dotter, $\frac{1}{10}$ Liter Öl, Salz, Essig oder Zitronensaft, Senf, Zucker, Basilikum, $\frac{1}{4}$ Liter Frischmilch, 2 dkg Maizena.

Dotter salzen, mit Öl in bekannter Weise zu einer Eiersoße rühren. Maizena mit 3 Eßlöffeln kalter Milch glattrühren, die restliche Milch in dessen aufkochen, Maizena unter ständigem Rühren einkochen und auf dem Feuer eindicken. Den Brei bis zum Kaltwerden rühren (sonst entstehen Klümpchen), zur Eiersoße mengen, würzen, mit den feingehackten Kräutern versetzen und zuletzt, knapp vor dem Auftragen, mit den Pilzen vermengen.

Erinnert sei ferner an die Verwendung von Dörrpilzen zum Füllen von Kraut- oder Kohlröllchen, gefülltem Kohlrabi, gefüllten Erdäpfeln und ähnlichen Gemüsespeisen. Die Pilze können bei diesen Gerichten neben Fleisch oder aber auch an Stelle von Fleisch verwendet werden. Sie geben

den gebräuchlichen Graupen-, Haferflocken-, Reis-, Semmel- oder Erdäpfel-
füllen kräftigen, würzigen Geschmack.

Dörripilze können so wie frische Pilze verwendet werden: siehe Pilz-
laibchen, Spinatschnitzel, Schwammerlfleckerl, Seefisch mit Pilzen (Jahr-
gang 1941, Seite 60); nur ist von den angegebenen Pilzmengen etwa
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{10}$ des Gewichtes in Dörripilzen zu verwenden.

A n h a n g :

Pilzpulver.

Ein Teil der Dörripilze kann auch scharf getrocknet, d. h. durch Trock-
nung spröde gemacht werden, so daß sie in einer Haushaltsmühle pulverisiert
werden können. Das Pilzpulver in dichtschießenden Gläsern (sogenannten
Pulvergläsern), vor Licht und Feuchtigkeit geschützt, aufbewahren. Das
Pilzpulver ist ein ausgezeichnetes Würzmittel für Suppen und Soßen, dient
zur Verbesserung des Geschmacks von Erdäpfel- und Bohnenspeisen u. dgl.
Bei Verwendung zu Suppen und Soßen oder als Salatzusatz die nötige
Menge Pilzpulvers in Wasser zum Quellen bringen!

Mitteilungen der D. M. G.

Sendung von Pilzen zur Bestimmung.

1. Rektor Dr. Walther Neuhoft, Königsberg (Pr.) 5, Schifferdeckerstraße 3. Gallert-
pilze, Milchlinge, Reißpilze, Dickblättler (*Limacium*, *Camarophyllus*, *Hygrocybe*,
Cantharellus), besonders erwünscht ist Frischmaterial aus Gebieten mit Kalk-
boden.
2. Studienrat Julius Schäffer, Diessen am Ammersee 291, Ob.-Bayern. Alle Blätter-
pilze, abgesehen von den allergemeinsten Arten.
3. Studienassessor Dr. Hans Haas, Waldsee, Württemberg, erwünscht Zusendung
aller *Inocybe*- und *Cortinarius*-Arten, jedoch in nicht weniger als 5 Stück je Art.
Er ist zur Bestimmung aller *Hymenomycetes* ohne resupinate Formen, insbe-
sondere *Inocybe*, *Phlegmacium*, *Russulaceen*, *Hygrophoraceen*, *Boletaceen*, *Ra-*
maria. bereit. Die Anschrift gilt nicht für die Zeit vom 15. Juli bis 31. August.
Es ist selbstverständlich, daß den Sendungen das Rückporto für die Antwort
beigelegt wird.

Pilzlisten von Ausflügen und Ausstellungen sind nach wie vor
zu senden an: Karl Kersten, Reichsreferent der RAW, Dessau-Großkühnau, Burg-
kühnauerstraße 31.

Druckfehlerberichtigung. In Heft 1/1942 lies auf Seite 10, Zeile 3 von
unten, statt (Michael 1/77): (Michael-Hennig-Schaeffer 1939, 1/77). Ebenso auf Seite 11,
Zeile 4.

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 34-36](#)