

lehmigem Boden. Die nach Berührung sofort intensiv rot verfärbenden Lamellen, Stiel und auch Hutoberfläche führten im MOSER (1983) rasch zum Ziel. Eigene Sporenter-suchungen zeigten Sporen von 6,5 x 4,0 µm ohne Keimporus. Dieser aufregende Fund wurde freundlicherweise durch A. KASPAREK (Herten) bestätigt, der bei Untersuchungen der Exsikkate auch die bei ENDERLE & LAUX (1993) angeführten charakteristi-schen Cheilozystiden fand.

Literatur

- BON, M. (1988) – Pareys Buch der Pilze, Hamburg und Berlin
ENDERLE, M., & LAUX, H. (1993) – Pilzporträt Nr. 28: *Leucoagaricus badhamii* (Berk. & Br.) Singer, in APN 11, 2 / Dez. 1993
HANSEN, L. & KNUDSEN, H. (1992) – Nordic Macromycetes Vol. 2. Kopenhagen
MOSER, M. (1983) – Die Röhrlinge und Blätterpilze. Kl. Krypt. Flora II b/2. Stuttgart
Rote Listen, Großpilze 1. Fassung Nr. 18, 1987, LÖLF
Adresse des Autors: Reiner Hintzen, Stadtlohnweg 33/8, 48161 Münster.

Mohrenköpfe *Lactarius lignyotus*

(Abb. S. 31)

Es gibt keine große Mengen Mohrenköpfe, sie sind nicht leicht zu finden, und Sie werden sich freuen, wenn Sie einige Exemplare sammeln können. Gelingt es Ihnen aber, ein Körbchen zu füllen, empfehle ich Ihnen Zucchini mit Mohrenköpfen – ein leichtes Ger-richt, das den Geschmack der recht leckeren Pilze „verlängert“.

Ein ganzes Gericht, schnell, einfach:

Grundgericht für 4 Personen

etwa 10–20 Mohrenköpfe

400 g junge Zucchini in kleinen Würfeln

100 g Lauch, in hauchdünne Ringe geschnitten

1–2 Eßl. Butter, Sahne, Salz, Pfeffer

Nudeln, Kartoffeln oder Kartoffelmus

Köpfe abtrennen, Stiele sehr fein in Ringe schneiden, in der Hälfte der Butter sanft an-braten, die gewürfelten Zucchini hinzufügen und fast fertig garen, dann noch die hauch-dünnen Lauchscheiben begeben. Garen lassen, mit Sahne abbinden. Abschmecken. In einer anderen Pfanne die Köpfe langsam schön knusprig braten, salzen und pfeffern. Zu den Beilagen das Gemüse und die gebratenen Köpfe servieren.

Es wäre schade, das feine Aroma der Pilze mit Margarine zu verletzen. Auch die frische Sahne sollte von Spitzenqualität sein, vielleicht vom Biobauern.

Es soll ja ein kleines Festessen sein!

Gisela Lockwald, Rheinau

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1997

Band/Volume: [33_2_1997](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Mohrenköpfe *Lactarius lignyotus* 54](#)