Winterfreuden oder der Spaß, an tristen Nebeltagen eine duftende Bouillon zu kochen

Der Wohlgeschmack einer Pilzsuppe steht und fällt mit der Qualität der Zutaten, und das sind knackig frische, junge Pilze oder knackig frisch eingefrorene. Selbst Trockenpilze hoher Qualität eignen sich. Dazu kommt die erstklassige Bouillon mit der persönlichen Note.

Eine Bouillonzubereitung ist auf unendlich viele Arten möglich. Unsere Großmütter wussten das und manche Hausfrau ebenso wie mancher Hausmann verdienen auch heute noch für ihre Leistungen den kleinen kulinarischen Nobelpreis.

Zur Jahrestagung der Pilzfreunde Stuttgart wurde die Bouillon für etwa 40 Gäste aus den Karkassen (= Gerippen) von vier frischen Perlhühnern, vier Hühnern und zwei Enten zubereitet. (Das Kilogramm Karkasse kostet etwa 2 DM.) In Deutschland und selbst auch in Frankreich besteht die Schwierigkeit in erster Linie darin, überhaupt Karkassen kaufen zu können. Geben Sie nicht auf, fragen Sie immer wieder nach! Sonst müssen eines oder mehrere Suppenhühner oder Hähnchen daran glauben. Es ist keine Kunst, die Haut (für den Hund!) von den Tieren zu entfernen und Brustmuskeln und Keulen vom Skelett zu lösen. Das Fleisch, zumindestens das von jungem Geflügel, lässt sich gut zu Füllungen und Terrinen, die Brust auch zu Geschnetzeltem etc. verwenden.

Zubereitung der Bouillon

Die Knochen röstet man in Öl oder Butterschmalz hellbraun, gibt das Suppengemüse der persönlichen Wahl feingewürfelt hinzu, brät auch dieses leicht an und schüttet mit Wasser auf; pfeffern, Kräuter hinzufügen, kaum salzen.

Jetzt kommen die getrockneten Steinpilzröhren der letzten Saison zu ihrem Recht! Eine Handvoll wird 20 Minuten in lauwarmem Wasser eingeweicht, dann werden Röhren und Einweichwasser in die kochende Brühe geschüttet. Nach dem Aufkochen sollte auf kleine Flamme geschaltet werden.

Leider, leider verbinden sich die attraktiven Geschmacksstoffe mehr und mehr mit dem ziemlich ungesunden Fett, das obendrauf schwimmt. Laut Ludwig Bechter hilft ein frühzeitiges Abschäumen, ehe sich das feine Aroma vollends ins Fett verkrochen hat. Nach etwa einer Stunde Kochzeit bei Junggeflügel und zwei bis drei Stunden bei älteren Tieren kann man die Brühe noch sehr heiß abseien und ebenso heiß in Konservengläser mit Gummiring oder Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschlossen sollten die Gläser rasch abgekühlt werden, erst vorsichtig, dann schneller. Diese Halbkonserven halten im Kühlschrank ein bis zwei Wochen. Eine andere Möglichkeit besteht im Tiefkühlen. In gesäuberte Milchtüten oder ähnliche Behältnisse abgefüllt und tiefgekühlt, hält sich gut entfettete Bouillon bis zu einem Jahr. Wenn man die Brühe nur wenig oder gar nicht salzt, kann sie zu einem Fond als Soßenbasis reduziert werden. (Das Klären der Bouillon macht ziemlich viel Arbeit und bringt nur ästhetischen Gewinn.)

Die großen Vorteile ihrer Bemühungen: Ihre hausgemachte Bouillon wird immer ein wenig anders schmecken, eben ganz privat. Einmal tauschen Sie die Kräuter, ein andermal das Gemüse, Sie verändern eben etwas. Das Fehlen von Geschmacksverstärkern hilft uns, langsam feine Nuancen schmecken zu lernen, und das ist bei der feinen Pilzküche eine wunderbare Hilfe.

Lachsreizkersuppe

Ultraleicht zubereitet, die Suppe, die im Wettbewerb die mühsam vorbereiteten Gemüsesuppen um einige Pferdelängen schlug (oder heißt das hier Zungenlängen?).

Zutaten: ca. 250 g frische Lachs- oder noch besser Kiefernreizker, tiefgekühlt 150–200 g; notfalls 150–200 g Fichtenreizker, tiefgekühlt ca. 100 g
1 Esslöffel Butter
1 Liter Geflügelbouillon
250–400 g mehlig kochende, große Kartoffeln
100 ml Sahne
50 g Lauch in hauchdünnen Ringen
Salz, Pfeffer, ein Hauch oder ein Zweiglein Thymian

Zubereitung: Die gereinigten Reizker sehr klein schneiden und sofort in die aufgeschäumte Butter geben (am besten in die Butter schneiden). Erhitzen, bis die Butter wieder zu sehen ist, leicht braten. Danach die Bouillon zuschütten und zum Kochen bringen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. In die Brühe geben und ca. 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen, leicht salzen. Nach Wunsch mit dem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten, Sahne zuschütten, die Lauchringe zufügen und wenige Minuten kochen lassen, würzen.

Ein Extra: Einige Reizkerstiele zurück behalten und kurz vor dem Servieren in Ringe schneiden, in Butter braten und jeden gefüllten Suppenteller damit verzieren.

Diese Suppe lässt sich ebenso mit vielen anderen Speisepilzen zubereiten, vorzugsweise mit kräftig schmeckenden Arten. Ausprobiert haben wir die Suppe auch mit frischen Shiitake. Das Gericht könnte man im Winter vielleicht mit einigen frisch gebratenen Samtfußrüblingen garnieren.

Gisela Lockwald

Tag der Artenvielfalt 2001 am Schwenninger Moos

Die Zeitschrift GEO und mit ihr zahlreiche Umweltverbände hatten zum dritten Mal dazu aufgerufen, mit einem „Tag der Artenvielfalt“ auf die schutzwürdige Vielfalt der uns umgebenden Natur und den Erhalt dieser Biodiversität hinzuweisen.

Am 9. Juni 2001 wurde in unserer Region diese Aktion am Naturschutzgebiet Schwenninger Moos durchgeführt. Als Veranstalter fungierte die Deutsche Gesellschaft für Mykologie, die Schwarzwälder Pilzleherschau mit dem Arbeitskreis Hornberg sowie das Institut für Landschaftsökologie der Universität Hohenheim. Das Schwenninger Moos ist als besonders schutzwürdiges Gebiet auch vielen Pilzfreunden gut bekannt. So hat z. B. Dr. HAAS in zahlreichen Arbeiten über dortige Pilzfunde berichtet. ROMAGNESI verweist in seiner *Russula*-Monografie an einigen Stellen auf die Besonderheiten des Gebiets (z. B. bei *Russula helodes*).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [38_1_2002](#)

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

Artikel/Article: [Winterfreuden oder der Spaß, an tristen Nebeltagen eine duftende Bouillon zu kochen 18-19](#)