

Marliesens Schopftintlingssuppe

Marliese Sänger ist Pilzsachverständige mit stetig wachsenden Kenntnissen; außerdem hat sie sich als hervorragende Köchin bewährt.

In unserem Bühler Pilzverein, nicht eingetragen, aber wohl funktionierend, hält sie die Zügel fest in der Hand – und das seit 15 Jahren; ohne Marliese keine Administration!

Seit Jahrzehnten feiert dieser Verein jeweils Ende November seinen jährlichen Saisonabschluss mit einem reichlichen Mahl - genau nach den Vorgaben dieser an gutem Essen so interessierten Region. Es werden geboten: Salat als Vorspeise und als Hauptspeise ein üppiger Braten, Platten mit reichlich Gemüse, mit Spätzle, Nudeln und vier Kartoffelgerichten. Dazu kommen die von Vereinsmitgliedern selbst zubereiteten Sahnesoßen mit den im Jahre gesammelten Schätzen des Waldes als Trockenpilze, aus der Tiefkühltruhe und in guten Jahren auch mit frischen Pilzen.



Marliesens Vorschlag:

„Eine Tintlingssuppe als Zwischengericht nach dem Salat wäre gut.“

„Ja, aber eine ganz kleine Suppe.“

„Ja, sicher, eine kleine Suppe.“

Nun ist „klein“ ein großer Begriff, besonders für jemanden, der eine große Familie versorgen möchte.

Zum Fest erschien Marliese mit einem Maxitopf voll heißer, duftender Tintlingssuppe.

„Viel Sahne?“

„Nein, nur drei Liter, wir sind schließlich dreißig Personen.“

Der wirklich wohlschmeckenden Suppe war ein großer Erfolg beschieden, so dass die meisten Gäste mit Wonne den Viertelliter davon aufaßen, ohne an die folgenden Genüsse zu denken. So blieben enorme Reste der Hauptgerichte auf den Platten und sogar in den Soßenschüsseln übrig. An Doggybags hatte niemand gedacht, die netten Gastwirtsleute versuchten, uns mit Plastikdosen und Alufolie zu helfen.

Wir haben Rezepte mit weniger Sahne ausprobiert, buchstäblich bis zum letzten Schopftintling aus der Gefriertruhe. Nichts kam an den Wohlgeschmack der fetten Suppe heran.

Unser Vorschlag

Die Tintlingssuppe „Vereinsfest“ genügt, mit einer Baguette gereicht, als Hauptgericht auch für hungrige Mäuler. Sie ist, wenn man einmal viele Schopftintlinge findet, schnell zubereitet – so man genügend Sahne im Hause hat. (Auch die nicht homogenisierte, schmackhafte Biosahne hat jetzt ein längeres Haltbarkeitsdatum und wir haben schließlich zuverlässige Kühlschränke.)

Als Suppe zwischen Salat und Hauptgericht reicht die halbe Menge oder noch weniger.

Zutaten (für 4 Personen)

400 g frische Schopftintlinge oder 250 g vorbereitete Tiefkühlware
750 ml Gemüse- oder Geflügelbouillon
400 ml Sahne
2 Schalotten
30 g Butter
20 g Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer

Vorbereitung

FrISChe Pilze (rosa oder bereits schwarz gefärbte Stellen vorher entfernen) sehr sorgfältig reinigen, fein schneiden, in 10 g aufgeschäumter Butter erhitzen und ein wenig einkochen lassen. Wenn tiefgekühlte Pilze verwendet werden müssen, sollte man diese ein wenig antauen. Schalotten fein schneiden.

Zubereitung

Die Schalotten in 20g Butter erhitzen und glasig werden lassen, das Mehl anschütten, heiß werden lassen und mit der Bouillon langsam gut vermischen. 5 Minuten bei leichter Wärme kochen. Die vorbereiteten Pilze sowie die Sahne zufügen und aufkochen lassen. Danach im Mixer oder mit einem recht kräftigen Zauberstab zerkleinern. Besonders ambitionierte Köchinnen und Köche dürfen selbstverständlich die Suppe durch ein feines Tuch passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marliese schneidet besonders schöne Tintlingsstiele in schmale Ringe, die sie dann knusprig brät und auf der heißen Suppe verteilt. Das passt gut in der Saison, Marliese friert aber ebendiese Ringe, wohl vorbereitet, auch für den Winter ein. Welch eine gute Idee!

Zu einem besonders üppigen Menü kann man sich als Alternative eine klare Gemüsebrühe oder Geflügelbouillon mit Tintlingsringen, dünnen Lauchstreifen und klitzekleinen Würfeln aus gelber und roter Paprika denken. Aber auch da sollte die Suppe nicht ganz fettfrei sein wegen der fettlöslichen Geschmacksstoffe der Schopftintlinge.

Mit den besten Wünschen für eine reiche Ernte!

Gisela Lockwald

Einladung zur Jahrestagung des Vereins der Pilzfreunde Stuttgart e.V. 2013

**Samstag 27. Juli (Beginn 9 Uhr)
bis Sonntag 28. Juli (Ende 18 Uhr)
Hausensteinschule in 78132 Hornberg**

Tagungsgebühr: 10.– Euro (Nichtmitglieder 20.– Euro)

Keine Anmeldungen mehr möglich, da alle Plätze belegt sind!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [49_2_2013](#)

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

Artikel/Article: [Marliesens Schopftintlingssuppe 55-56](#)