

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 4

Artikel: Pilzgerichte aus gedörrten Pilzen
Autor: Hauser, Werner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066191>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

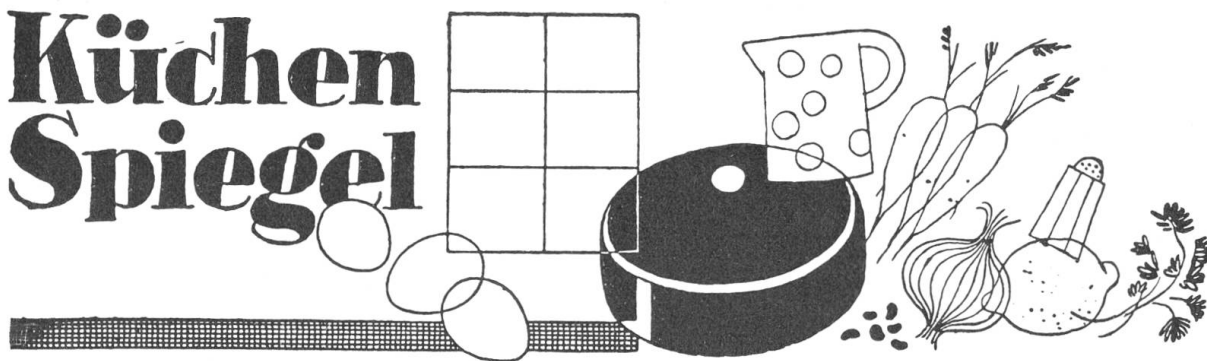
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Küchen Spiegel



Pilzgerichte aus gedörrten Pilzen

Von Werner Hauser

Wer Verständnis für Pilze hat, isst sie auch im Winter gern. Man verwendet statt der frischen getrocknete Pilze. Sie schmecken gut und sind billig. 100 Gramm getrocknete Steinpilze zum Beispiel kosten Fr. 1, und 50 Gramm in einer Sauce bereitet genügen für drei Personen.

Mit Ausnahme des Eierschwammes eignen sich fast alle Pilze zum Dörren, doch wird vor allem gedörrter Steinpilz gegessen.

Vor dem Kochen werden alle gedörrten Pilze gleich vorbereitet: man weicht sie einige Stunden in warmem Wasser ein, schüttet das Wasser weg, gibt neues dazu und lässt die Pilze nochmals an der Wärme stehen, bis sie genügend aufgegangen sind und wie frische Pilze aussehen. Das zweite Einweichwasser kann für Suppen oder dunkle Saucen verwendet werden.

Allgemeine Grundregel: Höchstens 10 Minuten kochen, da die Pilze sonst hart und schwer verdaulich werden.

Rezepte:

Pilzsuppe

Man hacke eine Handvoll vorbereitete gedörrte Steinpilze zusammen mit Zwie-

beln fein, dämpfe sie kurz in Butter, gebe einen Esslöffel Mehl dazu, das man anröstet, und lösche mit heissem Wasser, mit etwas Fleisch- oder Pflanzenextrakt gewürzt, ab. Man koche die Suppe 10 Minuten und richte sie über geröstete Brotwürfel und fein gehackten Peterli an. Etwas Rahm kurz vor dem Anrichten darunter gemischt, gibt der Suppe einen feinen Geschmack.

Einfaches Pilzgemüse

Die vorbereiteten Pilze werden mit Zwiebeln und Grünem in Butter oder Fett 10 Minuten gedämpft. Dann gibt man nach Belieben Tomatenpüree dazu, würzt das Gericht und richtet es an.

Pilzgemüse mit Kräutersauce

Fein gehackte Zwiebeln in Butter dämpfen, ein bis zwei Esslöffel Mehl dazu geben, mit einer Tasse Wasser ablöschen und mit Selleriesalz, etwas Curry, fein geschnittenem Peterli und eventuell mit gehacktem Basilikum würzen. Dann gibt man die vorgedämpften Pilze noch einige Minuten dazu und serviert das Gericht zu Reis oder Teigwaren.

Pilzknödel

Die vorbereiteten klein geschnittenen Steinpilze mit fein gehackten Zwiebeln, Peterli und, falls vorhanden, mit Basilikum vermischen und mit drei Esslöffeln aufgeweichtem Schwarzbrot, etwas Mehl und Milch zu Knödeln formen. Die Knödel in Salzwasser so lange kochen,

bis sie steigen und sie mit einer braunen Sauce servieren.

Pilze mit Rübli oder mit Büchsenerbsli

Man bereitet eine Zwiebelsauce mit etwas Curry gewürzt, gibt die vorbereiteten Steinpilze dazu und lässt sie einige Minuten mitkochen. Zum Schluss vermischt man sie mit in Butter gedämpften Rübli oder mit Büchsenerbsli.

Pilze mit Kartoffeln

Die vorbereiteten Pilze in Butter und Zwiebeln fünf Minuten dämpfen und sie in eine vorher zubereitete braune Sauce geben. Dann füllt man eine eingefettete Auflaufform einige Male lagenweise mit geschälten, in Stücke geschnittenen, geschwellten Kartoffeln und den Pilzen mit Sauce. Man bäckt das Gericht im heissen Ofen etwa 15 Minuten und serviere es mit gedämpftem Gemüse oder Salat.

Pilze mit Reis

Gleiche Herstellung wie beim vorigen Rezept, nur verwendet man statt Kartoffeln halbweich gekochten, abgeseihten Reis.

Rinds- oder Kalbsragout mit gedörrten Steinpilzen

Man bereitet wie gewöhnlich ein Ragout, gebe ziemlich viel Tomatenpüree dazu und lasse das Fleisch halbweich kochen. Die vorbereiteten Steinpilze dünste man mit gehackten Zwiebeln in Butter, lösche mit Weisswein ab und dämpft sie 10 Minuten darin. Nun gebe man die halbweich gekochten Ragoutstücke dazu, passe die Ragoutsauce darüber, füge ein kleines Stück Zitrone bei und koche alles zusammen weich.

Pilze mit Fleischresten

Man dämpft die vorbereiteten Pilze mit grob gehackten Zwiebeln, gebe die geschnittenen Fleischresten dazu, stäube etwas Mehl darüber, lösche mit Wasser ab und serviere das Gericht möglichst heiss mit grünem Salat.

Pilze zu Braten oder Pastetenfüllung

Mit Butter und Zwiebeln kurz gedämpfte Pilze sind ausgezeichnet mit irgendwelchen Braten serviert, wobei das Einweichwasser zum Ablöschen des Fleisches verwendet werden kann. Auch für Pastetenfüllung eignet sich ein Pilzgemüse aus gedörrten Pilzen, doch müssen sie zu diesem Zweck fein gehackt werden.

SCHWEIZER KÜCHENSPEZIALITÄTEN

Gute Plättli aus allen Kantonen

Von **Helen Guggenbühl**, Redaktorin am „Schweizer-Spiegel“

Mit einem Vorwort von Meinrad Lienert

Neue verbilligte Geschenkausgabe Fr. 3.80 (bisherige Auflagen Fr. 5.80)

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH

AUS DEM INHALT DER LETZTEN NUMMER:

Glücksfälle und gute Taten, Antworten auf unsere Rundfrage — Freiheit und Schönheit — S' gibt kein schöneres Leben (Klage und Gegenklage) — Schwererziehbare sind keine Schwererziehbaren — und vieles andere mehr.

Pst!

Nur für geldknappe Hausfrauen!

Hand aufs Herz! Wie oft sind Sie längst vor dem Monatsende knapp an Geld? Wären Sie nicht besser bei Kasse, wenn Sie mehr Haferspeisen auf den Tisch brächten, wie ehemals die Grossmutter?

Hafer ist jene Nahrung, welche am wenigsten kostet und am meisten nährt! Phosphor und Kalk für die Knochen, Eisen fürs Blut, Lecithin für das Gehirn, alle diese lebenswichtigen Aufbaustoffe sind im Hafer enthalten! Haferspeisen sind daher währschaft und „legen Boden“!

Versuchen Sie die 28 vorzüglichen Rezepte des „Kentaur“-Kochbüchleins, welches Sie in Nahrungsmittelgeschäften gratis erhalten. „Kentaur“ Haferprodukte sind altbekannt, werden am meisten verkauft und sind daher immer frisch! — Achten Sie deshalb auf die Schutzmarke mit dem Kentaur!



Kentaur

Haferspeisen

HAFERMÜHLE LUTZELFLUH A-G