

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 71 (1993)
Heft: 7

Artikel: Ein Pilzrezept für die Küche : Currypilze mit Reis ("Riz Casimir" mit Pilzen anstelle von Geschnetzeltem) = Une recette de champignons : Riz Casimir aux champignons
Autor: Jäger, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936488>

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: 16.05.2025

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

Et de fait, quelques heures plus tard, le ballon ovale commença à s'étaler et le lendemain un large chapeau recouvrait la cime des jeunes pins. Une fois la brume matinale dissipée, ce chapeau les protégeait de sa chaleur et les empêchaient de voir le bleu profond du ciel d'automne. Ils se lamentaient, traitaient le champignon d'intrus indésirable, de voleur de ciel et de cache-soleil. Le Parasol souriait d'un air méprisant et faisait réchauffer ses écailles au soleil.

Cela dura quelques jours, puis l'intrus commença à se ratatiner, le chapeau s'effondra et il ne resta bientôt de lui qu'un petit tas puant. Les jeunes pins laissèrent éclater leur joie et apprécièrent doublement chaque rayon de soleil.

Pourtant, depuis lors, leur sommeil est souvent troublé en rêves où apparaît une insolente Lépiote nommée Parasol ...

O. Hotz, Höschgasse 28, 8008 Zürich (*Traduction*: F. Brunelli)

Ein Pilzrezept für die Küche: Currypilze mit Reis («Riz Casimir» mit Pilzen anstelle von Geschnetzeltem)

Wenn möglich sechs bis sieben Sorten kontrollierte Waldpilze (Zuchtchampignons eignen sich auch).

Für ein Kilo Pilze nehme ich etwa zwei dl Fleischbrühe. Pilze sauber putzen, mittelfein scheibeln, wenn nötig abbrühen, dann in Email- oder Chromstahlpfanne geben, mit der Fleischbrühe auf grosses Feuer setzen. Dazurühren: eine grosse Prise Curry, eine kleine Prise Paprika, eine noch kleinere Prise weissen Pfeffer und eine Spur Cayennepfeffer. Wenn möglich ein gehäufte Esslöffel Pilzpulver (Rehpilz, Stockschwämmchen oder Parasolstiel). Ein Teelöffel Maizena mit etwas Milch anrühren, mit dem Saft einer Knoblauchzehe mischen und beifügen. Eine Handvoll Walnusskerne grob hacken und zugeben. Sobald die Pilze gut durchgekocht sind, nur noch schwach köcherlen. Ganz wenig Kümmelpulver beugeben. Den Inhalt einer kleinen bis mittleren Büchse Ananas in kleine Würfel schneiden und erst zuletzt mitsamt dem Saft beugeben. Ananas soll nicht mehr mitkochen, nur noch heiss werden. Wer will, kann noch ein kleines Büschel ganz fein geschnittene Petersilie unter das Pilzgericht mischen.

Vor dem Servieren den grösseren Teil der Pilze unter den noch körnigen Reis mischen, den Rest darüber verteilen. (Salz nur im gekochten Reis!)

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

Une recette de champignons Riz Casimir aux champignons

Dans cette recette, les champignons remplacent l'émincé de viande; les proportions sont calculées pour 1 kg de champignons frais, si possible 6 à 7 espèces de champignons sauvages, mais la recette vaut aussi avec des champignons de Paris.

Nettoyer soigneusement les champignons et les débiter en tranches de moyenne épaisseur. Après leur avoir fait rendre l'eau de végétation, les mettre dans une casserole émaillée avec environ 2 dl de bouillon de poulet. Cuire à grand feu en ajoutant une grosse prise de curry, une petite prise de paprika, un peu de poivre blanc et très peu de poivre de Cayenne. Si possible, compléter avec une cuiller à soupe bombée de champignons en poudre (Hydnes imbriqués, Pholiotas changeantes, Russules douces ou grandes Lépiotes). Délayer une cuiller à thé de Maizena dans un peu de lait, y ajouter une gousse d'ail écrasée; hacher grossièrement une poignée de cerneaux de noix; ajouter le tout à l'appareil. Dès que les champignons sont cuits – éventuellement mouiller d'un peu d'eau –, laisser mijoter doucement. Ajouter enfin très peu de cumin en poudre. Pour terminer, diminuer encore le feu, ajouter de l'ananas débité en petits cubes; ne plus laisser cuire, mais seulement chauffer. À votre goût, vous pouvez ajouter à la fin un petit bouquet de persil haché menu.

La plus grande partie de l'appareil est alors mélangé au riz créole – à ne saler qu'en fin de cuisson! –, le solde étant réparti par dessus dans le plat à servir.

H. Jäger, Neumühlestrasse 38, 9403 Goldach

(*Traduction*: F. Brunelli)