

Elisabeth Mayer / Werner Klien

Pilze

zu jeder Jahreszeit

Finden · Erkennen · Zubereiten

Leopold Stocker Verlag
Graz – Stuttgart

INHALT

Rezeptregister	6
Vorwort	7
Wie dieses Buch verwendet werden soll	9
Grundsätzliches zum Bestimmen von Pilzen	11
Der Bauplan eines Pilzes	12
12 Tips zum Sammeln von Pilzen	14
Vorkommen von Pilzen.....	15
Parasiten	16
Saprophyten	16
Mykorrhizapilze.....	16
Wo findet man welche Pilze?	17
Grundsätzliches zum Verarbeiten von frischen Pilzen.....	20
Pilze, Wildkräuter und Wildfrüchte	21
Konservieren von Pilzen	23
Trocknen	23
Pilzsatz	24
Einfrieren	25
Pilzpaste	26
Geschmorte Pilze	26
Einlegen in Essig und Öl	27



Einsalzen	27
Einlegen in Alkohol	27
Weiterverarbeiten konservierter Pilze	29
Getrocknete Pilze	29
Pilzsalz	29
Eingefrorene Pilze.....	30
Eingelegte Pilze	30
Pilzpaste (Duxelles)	30
Geschmorte Pilze	30
Eingesalzene Pilze	30
Wert der Pilze	31
Die zwei Schwammerl-Genuß-Regeln	32
Winter – Vorfrühling (Dezember – Februar)	35
Judasohr	36
Gelbstieliger Muschelseitling	39
Samtfußrübling	41
Frühling (März – April)	44
Märzschneckling	45
Spitzmorchel, Speisemorchel- und Käppchenmorchel	48
Morchelbecherling	51
Frühlingsweichritterling	54
Schopftintling	57
Frühsommer (Mai – Juni)	62
Mairitterling	62
Schwefelporling	66
Reizker	68
Frauentäubling	72
Sommer (Juli)	74
Sommersteinpilz	75
Eierschwammerl (Pffifferling)	79



Maronenröhrling	83
Perlpilz	85
Rostroter Lacktrichterling	89
Amethystblauer Lacktrichterling	90
Hochsommer (August).....	92
Steinpilz, Kiefernsteinpilz	92
Flockenstieleriger Hexenröhrling	98
Eichen-, Espen- und Heiderotkappe	102
Semmelstoppelpilz	104
Habichtspilz	106
Birkenpilz	108
Parasol (Riesenschirmling), Safranschirmling	111
Wiesenchampignon	115
Herbst (September – Oktober).....	120
Zigeuner	121
Herbsttrompete	122
Hallimasch	127
Spätherbst (November – Dezember)	131
Austernseitling (Austernpilz)	131
Gute Speisepilze, die in Zusammenhang mit Alkohol besonders behandelt werden müssen	136
Grauer Faltentintling	136
Netzstieleriger Hexenröhrling	136
Pilzzucht im eigenen Garten	138
Besiedelbares Substrat	139
Pilzbrut	140
Beimpfung.....	141
Besidlungsphase.....	143
Erntephase.....	144
Literatur	144

REZEPTREGISTER

(Die Reihung der Rezepte erfolgte nach aufsteigender Seitenzahl,
in Verbindung zum beschriebenen Pilz.)

WURSTSALAT MIT MORCHELN	37	REHLEBER-EIERSCHWAMMERL-PASTETE	82
GEMÜSEPFANNE MIT JUDASOHREN	37	EIERSCHWAMMERL, SÜSS EINGELEGT	83
HIRSCHRAGOUT MIT JUDASOHREN	38	SCHMARREN MIT MARONENRÖHRLINGEN	84
PILZOMELETTE	40	BANDNUDELN MIT PILZUGO	85
SCHWAMMERLGULASCH	40	PERLPILZ-RISOTTO	88
TASCHERLN MIT SAMTFUSSRÜBLING	42	SALAT VON GEMISCHTEN PILZEN	89
KRÄUTERFEEN-TOPF	43	RISOTTO VON SOMMERPILZEN	91
MÄRZSCHNECKLINGSAUCE	47	GEWÜRZÖL VON STEINPILZEN	93
DUXELLES VON MÄRZSCHNECKLINGEN	47	BEIGNETS MIT STEINPILZEN	96
MORCHEL-RAVIOLI	50	STEINPILZ-CROSTINI	96
MORCHEL-OMELETTE	51	STEINPILZ-CREME	97
GEFÜLLTES GEFLÜGEL	52	POLENTA MIT PILZEN	97
SAUCE MIT MORCHELBECHERLINGEN	53	PILZGULASCH	100
GEWÜRZÖL VOM MORCHELBECHERLING	54	KÜRBIS-PILZSTRUDEL	100
FRÜHLINGS-PILZSUPPE	55	PAPRIKASCHIFFCHEN MIT PILZEN	101
GULASCH VON FRÜHLINGS- WEICHRITTERLINGEN	55	GEBACKENE ROTKAPPEN	104
SCHOPFTINTLINGE NATUR	58	SEMMELSTOPPELPILZE IN ESSIG	106
SPAGHETTI MIT SCHOPFTINTLING	59	PASTA MIT PILZPULVER	108
SCHOPFTINTLINGE-KRÄUTERTOAST	59	BIRKENPILZE, ÜBERBACKEN	109
SOUFFLÉ VON SCHOPFTINTLINGEN	60	BIRKENPILZE À LA CREME	111
ZWIEBEL-SCHOPFTINTLING-SUPPE	61	PARASOL IN KRÄUTEREI	114
MAIRITTERLING-SAUCE	63	FRIITIERTER HÜTE VON PARASOL	114
FRÜHLINGSSALAT	65	CHAMPIGNON-SALAT	117
MINISTRONE MIT MAIRITTERLINGEN	65	CHAMPIGNONSAUCE IM REISBETT	118
GERÖSTETE PILZHÜTE	67	BUTTER-CHAMPIGNONS	118
REIZKERSALAT	69	GLASIERTE CHAMPIGNONS	119
GEGRILLTE REIZKER	69	CHAMPIGNONS MIT TOMATEN	119
REIZKER-KÜCHLEIN	70	SALAT VON GEMISCHTEN PILZEN	122
GEFÜLLTE PILZHÜTE	73	HERBSTTROMPETEN, SÜSS-SAUER	124
GEMISCHTES GEMÜSE MIT PILZEN	73	HERBSTTROMPETEN-SCHIFFCHEN	125
MARINIERTER STEINPILZ	77	GELB-SCHWARZE PILZE IN ÖL	126
ANTIPASTI MIT STEINPILZEN	77	HERBSTTROMPETEN-REH-TERRINE	126
HERRENPILZ-CARPACCIO	78	BLÄTTERTEIGBEUTEL	129
HERRENPILZ-CREMESUPPE	78	LAMM MIT HALLIMASCH	129
PILZTASCHEN MIT EIERSCHWAMMERL	81	HALLIMASCHSAUCE	130
VOGERLSALAT MIT EIERSCHWAMMERL	81	AUSTERNPILZ-STRUDEL	134
		AUSTERNPILZ-SOUFFLÉ	134