Ewald Langer
Ein gutes Dutzend wilde Pilze

Reading excerpt

Ein gutes Dutzend wilde Pilze
of Ewald Langer
Publisher: Kosmos Verlag

https://www.narayana-verlag.com/b25907

In the Narayana webshop you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.
Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.com
https://www.narayana-verlag.com

EWALD LANGER

KOSMOS

EIN GUTES DUTZEND

WILDE PILZE

FINDEN & GENIESSEN

MIT KOSMOS MEHR ENTDECKEN

Die Top 12 der Speisepilze

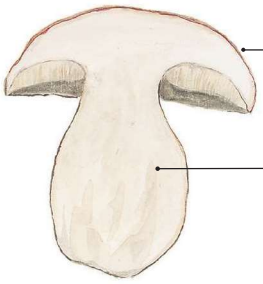
SEIT 1822

Langer_Ein gutes Dutzend wilde Pilze_U1_Vertretermuster.indd 17.02.20 15:36

FICHTEN-STEINPILZ

Boletus edulis

Die wichtigsten Merkmale des Fichten-Steinpilzes sind das Netz am Stiel, der braune, samtige Hut und die olivfarbenen Röhren unter dem Hut. Er kommt nicht nur unter Fichten, sondern auch unter Buchen vor.



SO SIEHT ER AUS!

Jung und fest – alt und weich
Steinpilze sind als junge Exemplare am besten zum Sammeln geeignet. Sie haben dann ein festes Fruchtkörperfleisch, der Stiel ist dick, etwas rundlich und der Hut ist noch nicht aufgespannt. Die Röhren unter dem Hut sind noch hell und der Stiel zeigt schon die typische weiße, netzartige Zeichnung. Später spannt der Hut sich auf und die Röhren beginnen sich olivfarben zu verfärben. Wird der Pilz noch älter, so kann er sehr groß werden. Der Hut hat dann nicht selten den Durchmesser eines Kuchentellers. Die Röhren werden dann satt olivfarben und das Fruchtkörperfleisch wird weich. Ältere Exemplare solltest du stehen lassen, sie sind auch sehr oft schon von Maden befallen oder von Schnecken angefressen.

Ein Prachtexemplar für Pilzschnitzel.

Aturepudanis nonsenem aut lam aut

Ein weißes Netz
Alle Steinpilze haben eine charakteristische netzartige Zeichnung auf dem Stiel, die immer weiß ist. Das Netz kann nur im oberen Teil des Stieles sichtbar sein oder über die ganze Länge des Stieles verlaufen.

Viele Verwandte
Neben dem Fichten-Steinpilz gibt es noch andere Steinpilzarten, die aber wesentlich seltener zu finden sind. Diesen essbaren Steinpilzarten ist allen gemeinsam, dass ihr Fruchtkörperfleisch roh pilzig-mild schmeckt und alle braune Hutfarben haben. Die giftigen Röhrlinge haben intensive gelbe oder rote Farben, laufen bei Berührung blau an oder schmecken bitter.

SO FINDEST DU IHN!

Ein Fichtenwald mit Blaubeerkraut im September

Wann?
Oftmals findest du Steinpilze schon im Frühsommer ab Juni in Buchenwäldern. Dann handelt es sich um den Sommersteinpilz, der dem Fichten-Steinpilz sehr ähnlich sieht aber genauso gut schmeckt. Im Herbst wachsen Steinpilze bis die ersten starken Nachtfröste kommen. In milden Jahren findest du sie sogar noch im November.

Wo?
Der Fichten-Steinpilz wächst sowohl im Moos dunkler Fichtenwälder als auch im Laub lichter Buchenwälder. Gerne mag er eine natürliche Waldzusammensetzung mit jungen und alten Bäumen, Totholz und wenig Bodenvegetation. Wo viel Gras im Wald wächst ist er eher nicht zu finden. Oftmals sind sonnenbeschienene Wegränder entlang eines Berghanges gute Fundstellen.

Fraßspuren von Schnecken einfach wegschneiden

Wie?
Am besten suchst du immer mit dem Blick bergan also hangaufwärts. Die Silhouetten der Pilzfruchtkörper sind dann für das Auge leichter zu erkennen. Du lässt seinen Blick schweifen und gehst langsam vorwärts. Hast du einen Steinpilz entdeckt, dann lohnt es sich inne zu halten und den Waldboden um die Fundstelle genauer in Augenschein zu nehmen. Ein Steinpilz kommt selten allein!

VORSICHT VERWECHSLUNG!

Kiefern-Steinpilz
- Hut dunkelbraun oder kastanienbraun
- Hut mit hellem Rand
- Stiel sehr dick und massiv und mit hellem Stielnetz
- Immer unter Waldkiefern, niemals im Laubwald

Netzstieliger Hexen-Röhrling
- Hut mit fahlen Tönen
- Röhren rot
- Stiel oben orangefarben, unten weinrot
- Dunkles Stielnetz
- Stiel läuft bei Berührung sofort blau an

Flockenstieliger Hexen-Röhrling/ Schusterpilz
- Hut wildlederfarben
- Röhren rot
- Stiel mit feinen, rötlichen Flocken.
- Fruchtkörper läuft in allen Teilen bei Berührung sofort blau an

Gallen-Röhrling
- Hut braun
- Gestalt wie Steinpilz
- Röhren mit rosa Farbstich
- Dunkles Stielnetz
- Geschmack roh gallebitter, auch zubereitet sehr bitter

SO VERWENDEST DU IHN!

Junge Steinpilze eignen sich sehr gut zum Einkochen oder Einfrieren, getrocknet entfalten sie einen intensiven Geschmack in Pilzsoßen. Du kannst sie aber auch frisch als Pilzschnitzel panieren oder zu Pasta anbraten.

Im Wald

Anhaftende Walderde und Laub entfernst du am besten schon beim Sammeln im Wald. Du kannst den untersten Teil des Stieles auch abschneiden. So siehst du auch gleich, ob der Steinpilz schon von Maden befallen ist. Ist dies der Fall so kannst du den ganzen Stiel abschneiden. Wenn du bemerkst, dass auch das Hutfleisch von Maden befallen ist, lege den Hut einfach wieder mit der Unterseite auf den Waldboden. Der Hut produziert dann lange Zeit weiterhin die Sporen für die Fortpflanzung des Pilzes.

Zu Hause

Hier kommt die Feinarbeit mit Pinsel und Messer. Oftmals haben sich kleine Kostgänger wie Käferchen oder kleine Schnaken unter dem Hut eingenistet. Entferne sie vorsichtig und bringe sie mit den Putzabfällen auf den Kompost oder in die Biomülltonne. Erdkrümel, Nadeln- und Blattreste entfernst du am besten mit einem einfachen Haushaltspinsel.

Einkochen oder Einfrieren

Zum Einfrieren zerkleinerst du die Pilze am besten in mundgerechte Stücke und frierst sie roh ein. Zum Einkochen werden die Pilze ebenfalls in kleinere Stücke zerteilt, 3 Minuten im kochenden Wasser blanchiert, und anschließend in Einmachgläsern nur in Wasser erst einmal zwei Stunden und am folgenden Tag nochmals eine Stunde eingekocht. Prinzipiell verhalten sich Pilze bei Konservierungsmethoden wegen des hohen Proteingehaltes wie Fleisch. Einmal geöffnet verderben sie sehr schnell. Sie müssen dann also am selben Tage verbraucht werden.

BREITE BANDNUDELN MIT STEINPILZSAUCE

So geht's

1. Die Pilze mit Pinsel und Küchenpapier säubern, putzen und die Stielenden wegschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten, halbieren, Stielansätze entfernen, entkernen. Das Tomatenfruchtfleisch klein würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln fein hacken.
2. In der Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Gehackte Kräuter und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze dünsten, bis der Knoblauch hellgelb ist. Pilzscheiben dazugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten leicht anbräunen. Gemüsebrühe zufügen, anschließend die Tomaten. Offen bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen, bis die Sauce cremig eingekocht ist.
3. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Bandnudeln einrühren. Nach Packungsangabe bissfest kochen. In das Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Steinpilzsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln locker untermischen und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem Parmesan bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen

250 g kleine Steinpilze
300 g reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
4 Zweige glatte Petersilie
je 2 Zweige Oregano und Basilikum
1 TL frische Rosmarinnadeln
3 EL Olivenöl
2 EL Butter
150 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
350 g breite Bandnudeln
50 g frisch geriebener Parmesan

Zeitbedarf 35 Minuten

Ewald Langer

Ein gutes Dutzend wilde Pilze

Finden & Genießen

112 pages, pb
publication 2020

order

More books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life www.narayana-verlag.com