

Butterröhrling

Der Butterröhrling ist ein geschätzter Speisepilz, der nur wild wächst. Vor allem in Nordamerika kommt er gehäuft vor. Man findet ihn jedoch auf der gesamten nördlichen Halbkugel bei kaltem bis gemäßigttem Klima. Er wächst bevorzugt an Kiefernstämmen.

Der auch als Butterpilz bekannte Speisepilz hat von September bis Oktober Hochsaison. In dieser Zeit kommt er gruppenweise an Kiefernstämmen vor. Die Verwechslungsgefahr mit anderen Pilzen ist nicht sehr groß. Im Normalfall kann man ihn höchstens mit anderen Pilzen aus der Gruppe der Schmierlinge verwechseln, diese sind jedoch allesamt essbar. Außerdem macht sein weißer Ring ihn relativ gut bestimmbar. Er eignet sich also auch schon für Anfänger zum Selbersammeln.

Zum Zubereiten wird der Röhrling am besten kurz mit einer Bürste trocken abgeschrubbt, um den Dreck zu entfernen. Bei dieser Pilzsorte muss besonders auf einen raschen Verzehr geachtet werden, da er sehr leicht verderblich ist. Auch ist er zwar äußerst wohlschmeckend und für vielfältige Gerichte und Zubereitungsarten geeignet und im Wesentlichen auch gesund, jedoch klagen manche Menschen über Verträglichkeitsbeschwerden. Bei einigen Personen kann er vor allem nach mehrmaligem Verzehr allergische Reaktionen auslösen oder auch zu Verdauungsproblemen führen. Wenn Sie im Allgemeinen aber nicht empfindlich auf Essen reagieren, sollten Sie sich vor dem Probieren des köstlichen Butterröhrlings nicht scheuen.

Dieser etwas schleimige Pilz eignet sich wunderbar für verschiedenste Saucen und Suppen. Wie alle Pilzsorten schmeckt er hervorragend mit Allem Sahnigen und Cremigem. Aber auch gebraten oder im Teigmantel frittiert sowie gebacken oder frisch gegrillt ist der Butterröhrling sehr delikats. Als Beilagen können Sie Pasta, Reis, Kartoffeln oder beispielsweise eine Gemüsepfanne reichen. Ebenso harmoniert er mit Fisch und Fleisch. Auch frische Gewürze, Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln vertragen sich hervorragend mit diesem Schmierling.

[Zurück zu Pilzen](#)