

Pfifferlinge

Der Pfifferling ist ebenfalls ein sehr beliebter Speisepilz. Allerdings gestaltet sich seine Ernte etwas schwierig, weil er sich bisher nicht züchten lässt. In Deutschland ist er zudem sehr selten geworden. Diese Argumente rechtfertigen seinen etwas höheren Preis – z.B. im Gegensatz zum Champignon – auf dem Markt. Darüber hinaus lässt er sich auch etwas schlechter konservieren, weil man ihn nicht trocknen kann. Das Einfrieren ist allerdings möglich.

In ländlichen Gegenden Deutschlands, oft in Nadelwäldern kann man das Glück haben, den Pilz mit dem trichterförmigen Hut noch selber sammeln zu können. Jedoch sollte man das auch hier wirklich nur tun, wenn man etwas von Pilzen versteht.

Der schmackhafte Pilz mit dem leichten Aprikosenaroma eignet sich hervorragend für die unterschiedlichsten Gerichte. Er macht sich gut in Kombination mit Fleisch, vor allem vom Wild, mit Nudeln, in Suppen, im Salat und natürlich auch als Bestandteil von Saucen. Ersetzen Sie in der Jägersauce doch mal die Champignons durch Pfifferlinge oder zaubern Sie eine Pfifferling-Rahmsauce.

Zurück zu Pilzen