

## Hallimasch Ragout

Ich schreib das mal ganz ohne Mengenangaben ...

Hallimasch-Pilze frisch aus dem Wald

geräucherter Bauchspeck

1 Zwiebel

Öl

2 Knobzehen

gehackte Blattpetersilie

Salz



Da ich schon immer mal die berühmt -berüchtigten Hallimasch probieren wollte, habe ich heute im Wald welche mitgenommen. Da die Auswahl groß war, habe ich nur die kleinen genommen. Ach so - schämen muss man sich ja nicht, wenn man den Hallimasch plündert. Er befällt Bäume und tötet sie!

Von allen Pilzen habe ich zu Hause den Stiel ganz weg geschnitten. Die Hallimasch-Pilze dann je nach Größe halbiert oder geviertelt, nur die aller kleinsten blieben ganz.

So ... ich bin zwar ein neugieriger Kochbär ... aber überall steht ja DER HALLIMASCH IST ROH GIFTIG

Lebensmüde bin ich ja gerade nicht! Also habe ich 2 Liter Wasser zum Kochen gebracht, Salz rein und die Pilze darin aufgekocht. Ein paar Minuten kochen lassen, dann abgeschüttet und kalt abgebraust - da gehen auch noch die letzten Fichtennadeln weg.

Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und fein gewürfelten Speck habe ich in einem beschichteten Topf angeschwitzt und dann die blanchierten Hallimasch zugegeben. Durch das Blanchieren hatten die genügend Flüssigkeit, so dass ich keine mehr zugegeben habe. Und wegen "roh giftig" habe ich die Hallimasch noch mal 20 Minuten gegart.

Da muss man sich keine Sorgen machen, der Hallimasch verkocht nicht so leicht. Er behält eine feste, etwas zähe Konsistenz. Zum Würzen habe ich noch ordentlich gehackte Petersilie untergemischt und mit Salz gewürzt.

Man könnte da auch Pfeffer, Cayennepfeffer oder Paprika zugeben. Aber da es meine erste Hallimasch-Malzeit war, wollte ich den Pilzgeschmack nicht überdecken. Na gut! Im Pilzbuch steht: Geruch: Laugenartig ... das wars! Meine Frau (hat nur daran gerochen!) und ich haben gerätselt, an was uns dieser Geruch erinnert. An Laugenbrezel!

Der Geschmack? Im Pilzbuch steht: Säuerlich, herb. Na jedenfalls nicht das tolle umwerfende Waldpilzaroma!

Für mich gab es zu dem Hallimasch-Ragout noch Rührei und Roggenbrot.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Pilze > Rezept : Hallimasch-Ragout

Noch ein Nachtrag ... bei meinen ungarischen Freunden ist meine ablehnende Haltung zu den Hallimasch auf Unverständnis gestossen. Sie haben mir geschrieben:

Kürzlich kochten wir wieder von unseren Hallimasch, die ich komplett eingefroren habe! Im leicht angetautem Zustand klein geschnitten und scharf mit Zwiebeln in einer Öl- und Buttermischung angebraten und Sahne drüber, etwas Salz und Pfeffer und frischem Peterling - dazu gab es Pellkartoffeln und Lachsscheiben - kann Dir sagen - es zerlief im Munde!

Tscha ... ich fürchte da müssen wir nächstes Jahr noch mal einen Test machen. Vielleicht lag es nur an der Würzung?