Artikel vom 25.02.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 17:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gebratene-pilze-etwa-1393-frankreich

Gebratene Pilze (etwa 1393, Frankreich)



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

500 g frische Waldpilze oder Champignons (Anm.: Champignons gab es so im Mittelalter nicht, aber die beschriebenen Pilze im Buch „Le Ménagier de Paris“ passen erstaunlich gut auf Wiesen-Champignons)

2 EL Butter

1 Prise Salz

1 TL Poudre Douce (Gewürzmischung aus 2 TL Ingwer, 2 TL Zimt, 1 TL Rohrzucker, 1/2 TL Muskat, 1/4 TL Nelken)

etwas Weinessig oder Verjus (Saft unreifer Trauben)

Zubereitung:

Nehmet die Pilze und befreit sie sanft von der Erde des Waldes, doch badet sie nicht wie ein ungetauftes Kind, sonst werden sie schwammig! Erhitzt das Fett in der Pfanne, bis es fröhlich zischt, und werft die Pilze hinein. Bratet sie an, bis sie eine Farbe annehmen, die dem Antlitz eines gebräunten Bauern gleicht.

Das edle Pulver der Franken, Poudre Douce, mischt Ihr, wie es hier geschrieben steht – gebt all Eure Ingredienzien in einen Mörser und stampft und mahlt alles zu einem feinen Pülverlein. Würzt die Pilze sodann damit und mit einer kleinen Prise Salz. Bevor Ihr sie vom Feuer nehmt, löscht das Ganze mit einem Spritzer Essig ab, damit der Geschmack Eure Zunge kitzelt. Serviert sie heiß, denn kalte Pilze sind so traurig wie ein leerer Weinkrug. Letzteren befüllet Ihr mit einem guten Schluck Eures Leibweins.

Marcel Jaxy