

Pilz in Sicht ...

Pilze richtig sammeln – aber wie?

Tipps zum Sammeln 6

Tipps zum Bestimmen 7

Röhrlinge

Goldröhrling 8

Sandröhrling 10

Rotfußröhrling 12

Maronenröhrling 14

Steinpilz 16

Flockenstieliger Hexenröhrling 20

Birkenpilz 24

Rotkappe 26

Lamellenpilze

Parasol 30

Wiesenchampignon 34

Perlpilz 38

Scheidenstreifling 42

Violetter Lacktrichterling 44

Violetter Rötleritterling 46

Schopftintling 50

Leistlinge

Echter Pfifferling 52

Trompetenpfifferling 56

Herbsttrompete 58

Stachelpilze und Sonderformen

Semmelstoppelpilz 60

Krause Glucke 62

... und dann im Topf

Feine Pilzküche 66

Nach dem Sammeln

Pilze putzen 66

Nach dem Putzen

Pilze zubereiten 68

Wichtige Kochtipps 69

Rezepte

Suppen 70

Vorspeisen 78

Einfach, aber raffiniert 90

Vegetarisch: klassisch und neu 102

Mit Fleisch oder Fisch 116

Pilze einfrieren, trocknen, einlegen

Einfrieren 122

Richtig trocknen 122

Pilzpulver herstellen 123

Pilze einlegen 124

Checkliste Pilze aufbewahren 125

Literatur und Pilzberatung 126

Register 126

Rezeptverzeichnis 127