

## Polen

Suwalszczyzna – Viel Kraut, viel Fleisch und noch mehr Pilze

**Wenn im Herbst die Blätter fallen, dann geht man in Polen in die Pilze. In den polnischen Wäldern schießen sie nur so aus dem fruchtbaren Boden, wenn es kühler wird.**



Die Artenvielfalt, die man hier findet, ist beeindruckend: nicht nur Pfifferlinge und Steinpilze, die exportiert werden, wachsen hier, sondern auch Butterpilz, Maronen- und Rotfußröhrling, Hallimasch, Egerling, Reizker, Totentrompete, Stockschwämmchen und Riesenschirmpilz.

Etwa hundert Speisepilzarten gibt es. Sie auseinander zu halten, ist eine Wissenschaft für sich. Junge Pilzsammler müssen bei den erfahrenen lernen. Und so bringt auch Anna Żukowska aus dem Weiler Piertanie nahe bei Suwalki ihren Enkelkindern bei, wie man die eßbaren Pilze von den ungenießbaren, ja giftigen unterscheidet. In den ausgedehnten Wäldern der nord-ostpolnischen Suwalszczyzna geht ihre Familie im Herbst regelmäßig auf die Suche. Was sie dort im Schatten der Bäume, unter Gestrüpp und Farnwedeln abschneiden, wird in einem offenen Korb nach Hause getragen. Anna verwendet einen Teil der Pilze frisch, einen anderen Teil konserviert sie durch Einlegen oder Trocknen.

Die Ernte einer Saison muß für das nächste Jahr reichen. Denn Pilze spielen eine wichtige Rolle in Annas Küche. Pilzfarce füllt sie in Teigtaschen oder bereitet Pilzfrikadellen daraus zu. Mischpilze aus dem Wald sind auch eine wichtige Zutat für Annas Pilz-*Bigos*, ihre eigene Variante des berühmten polnischen Nationalgerichts mit Sauerkraut, Schweinefleisch und Räucherwurst.

## Zupa grzybowa

### Pilzsuppe

**Zupa grzybowa** bekommt durch geraspelte Karotten und Sahne ihre gelbe Tönung. Geben Sie die Petersilie erst dazu, wenn die Suppe in der Terrine oder im Suppenteller ist. Ihr leuchtendes Grün bildet einen schönen Kontrast mit dem blassen Gelb der Suppe.

### Für 6-8 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln,  
500 g gemischte Waldpilze,  
3 l Wasser,  
2 mittelgroße Karotten,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
2 EL Butter,  
200 ml süße Sahne,  
1 Lorbeerblatt,  
Salz,  
Pfeffer,  
1 Bund Petersilie



Die Kartoffeln schälen, in Würfel von 1,5 cm Kantenlänge schneiden und in etwas Salzwasser 5 min vorkochen. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielen kappen und in grobe Stücke schneiden. Die Karotten grob raspeln. Die Pilze in den 3 l Wasser 10 min kochen, dann die Karotten zugeben und weitere 5 min kochen. Währenddessen die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter glasig schwitzen. Mit den vorgekochten Kartoffeln, der Sahne und dem Lorbeerblatt zu den Pilzen und den Karotten geben. Salzen und pfeffern und weitere 20 min kochen, bis die Kartoffelwürfel gar sind. Die Petersilie fein hacken und auf die Suppe geben.

## Pierogi z grzybami

Piroggen mit Pilzen

**Pani Annas Piroggen verraten den Einfluß des nahen Rußland auf die polnische Küche. Der Name dieser Teigtaschen, die man in Rußland gebacken oder frittiert gerne zur Borschtsch reicht, kommt von "pir", was soviel wie "Gastmahl" oder "Schmaus" heißt – und da werden ja nur delikate Gerichte serviert.**

**Für 6 Personen:**

Teig:

500 g Mehl,  
200 ml saure Milch,  
2 Eier,  
1 Prise Salz

Pilzfüllung:

500 g frische Steinpilze,  
1 große Zwiebel,  
100 g Speck,  
100 g Paniermehl,  
2 Eier,  
Salz,  
Pfeffer

Zwiebel-Butter-Guß:

2 große Zwiebeln,  
125 g Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Mehl zu einem Teig verkneten. 30 min stehen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten.

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielen kappen und in wenig Salzwasser 10 min kochen, bis sie weich sind. Abgießen, gut abtropfen lassen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Den Speck fein hacken, in einer großen schweren Pfanne über kleiner Hitze auslassen und die Zwiebeln in dem ausgelassenen Fett glasig dünsten. Zusammen mit dem Paniermehl und den Eiern zu den Pilzen geben. Die Füllung gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Teig auf einer bemehlten Fläche 6-7 mm dick ausrollen und Teigkreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Den restlichen Teig zusammenkneten, wieder ausrollen und weitere Teigkreise ausstechen. Etwa einen Teelöffel von der Füllung auf jeden Teigkreis geben und zu einer Teigtasche formen, wobei man die Ränder fest zudrückt. Die Ecken je einmal umknicken. Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser etwa 10 min ziehen lassen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Butter und Zwiebeln servieren.

Dafür die beiden restlichen Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Butter auf kleiner Flamme glasig dünsten. Achten Sie auf die Hitze, die Butter darf nicht braun werden.

## Kotlety grzybowe

### Pilzfrikadellen

**Sie können die Pilzfrikadellen bereits einige Stunden im Voraus zubereiten und dann in der Meerrettichsauce erwärmen – ganz so, wie es Pani Anna macht.**

### Für 4 Personen:

#### Pilzfüllung:

500 g frische Steinpilze,  
1 große Zwiebel,  
100 g Paniermehl,  
2 Eier,  
Salz,  
Pfeffer,  
½ TL frischer Majoran,  
5-7 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl



#### Sauce:

1 kleine Zwiebel,  
20 g Butter,  
1 EL Mehl,  
250 ml Wasser,  
3 EL saure Sahne,  
½ TL Senf,  
1 TL frisch geriebener Meerrettich,  
Salz,  
Pfeffer

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielen kappen und in wenig Salzwasser 10 min kochen, bis sie weich sind. Abgießen, gut abtropfen lassen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Zusammen mit dem Paniermehl und den Eiern zu den Pilzen geben. Die Füllung gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Majoran abschmecken. Längliche Frikadellen formen, die etwa 15 mm dick und 5 cm lang sind. In heißem Öl solange braten, bis sie gut gebräunt sind.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In der Butter glasig dünsten. Das Mehl dazugeben, eine halbe bis 1 min aufquellen lassen, bis es Blasen wirft. Das Wasser und die saure

Sahne zugeben und unter Rühren aufkochen. Mit Senf, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen und 5-10 min kochen lassen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Mit den Pilzfrikadellen servieren.

## Zapiekane ziemniaki z grzybami

### Schmortopf mit Kartoffeln und Pilzen

**Die Polen sind herzhaftes Essen. Dieser Schmortopf ist gerade das Richtige für die ersten kühlen Frühherbsttage, wenn die Pilzsaison noch nicht vorüber ist.**

#### Für 6 Personen:

2 mittelgroße Zwiebeln,  
200 g frischer durchwachsener Speck,  
1 kg gemischte Waldpilze,  
2 Karotten,  
Salz,  
Pfeffer,  
1 kg festkochende Kartoffeln,  
100 ml Wasser,  
3-4 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,  
100 g zerbröselter Frischkäse, vorzugsweise aus Kuhmilch



Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Speck fein hacken und in einer großen schweren Pfanne über kleiner Flamme auslassen. Die Zwiebeln in dem Speck glasig schwitzen. Währenddessen die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielen kappen und klein schneiden. Die Karotten schälen und fein würfeln. Pilze und Karotten zu den Zwiebeln geben und weitere 5 min anschwitzen. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Bedenken Sie beim Abschmecken, daß die Kartoffeln nicht mehr gewürzt werden.

Die Kartoffeln schälen und in maximal 1mm dicke Scheiben schneiden. In einen großen tiefen Topf, am besten aus emailliertem Gußeisen, das Wasser und das Öl geben. Dann abwechselnd Kartoffelscheiben und Pilze hineinschichten. Die unterste und die oberste Lage sollten aus Kartoffeln bestehen. Dazwischen sollten mindestens zwei, besser drei Lagen Pilzfüllung sein. Den geriebenen Käse oben auf geben und 30 min auf kleiner Hitze garen, bis die Kartoffelscheiben weich sind und der Käse geschmolzen ist. Sofort mit einem Tortenheber servieren.

## Grzyby smarzone

### Geschmorte Pilze

**Der Kick bei diesem Pilzgericht ist der Wodka, der erst am Ende der Garzeit zugegeben werden darf. Servieren Sie zu dieser Pilzpfanne Kartoffelplätzchen.**

### Für 4 Personen:

125 g Speck,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
500 g gemischte Waldpilze,  
Salz, Pfeffer,  
100 ml Wodka



Den Speck fein hacken und in einer großen schweren Pfanne auf kleiner Hitze auslassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in dem Speckfett anschwitzen, bis sie glasig ist. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, die Stielen kappen, klein schneiden und zu Zwiebeln und Speck geben. Salzen und Pfeffern. Einen Deckel auflegen und 10 min auf kleiner Hitze schmoren. Den Wodka angießen und kurz erhitzen. Die Pilzpfanne sofort servieren.

## Bigos Myśliwski z grzybami

### Weißkohleintopf mit Pilzen

**Der "Jägertopf" wurde ursprünglich als deftiges Frühstück bei den Jagdgesellschaften des Adels gereicht. Schweinefleisch findet sich heute fast immer darin, aber statt Räucherwurst kann man auch Fleischreste vom Vortag nehmen. Aufgewärmt schmeckt er noch besser – und das hat Tradition.**

### Für 6-8 Personen:

100 g frischer, durchwachsener Speck,  
2 mittelgroße Zwiebeln,  
500 g Räucherwurst (z.B. die polnische *Kielbasa*),  
200 g Schweinebauch ohne Schwarte,  
100 g Trockenpilze,  
1 Weißkohl (1,5-2 kg),  
500 ml Wasser,  
300 g frische gemischte Waldpilze,  
2 Karotten,  
2 Äpfel,  
1 kg Sauerkraut,  
½ Tube zweifach konzentriertes Tomatenmark,  
1-2 Lorbeerblätter,  
1 Prise Zucker,  
Salz,  
Pfeffer,  
100 ml Rotwein



Den Speck fein hacken und in einer großen, schweren Pfanne auf kleiner Hitze auslassen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken, in dem Speck glasig schwitzen. Die Räucherwurst in Stücke, den Schweinebauch in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Speck geben und auf mittlerer Hitze kurz anbraten. 5 min sollten ausreichen. Beiseite stellen. Die Trockenpilze in etwas heißem Wasser einweichen.

Die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Den Weißkohl mit einem großen schweren Messer vierteln, den Strunk herauslösen und die Kohlblätter in schmale Streifen schneiden. In Essigwasser waschen, um evtl. vorhandene Kleinlebewesen zu vertreiben. Abspülen und in einem sehr großen schweren Schmortopf am besten aus emailliertem Gußeisen in einen halben Liter kochendes Wasser geben. 20 min bei geschlossenem Topf kochen.

Inzwischen die Trockenpilze mit dem Einweichwasser in ein Haarsieb geben. Einweichwasser auffangen. Steinchen, Tannennadel etc. entfernen. Eingeweichte Pilze in Stücke schneiden. Frische Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielen kappen und in Stücke schneiden. Die Karotten und die Äpfel schälen. Die Karotten fein raspeln, die Äpfel reiben. Zusammen mit dem Sauerkraut, Trocken- und Frischpilzen, Speck, Zwiebeln, Räucherwurst und Schweinebauch, Tomatenmark, Lorbeerblatt und der Prise Zucker zu dem Weißkohl geben. Vorsichtig salzen, gut pfeffern. Speck und Räucherwurst enthalten bereits Gewürze. 60 min auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Schweinebauchwürfel weich sind. Mit dem Rotwein und dem Einweichwasser der Pilze verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Sękarcz

### Baumkuchen

**Polnisches Backwerk ist manchmal so aufwendig und spektakulär, daß es den Kuchen und Torten in Österreich und Deutschland, in Rußland und Frankreich ernsthaft Konkurrenz machen kann. Dieser Kuchen für experimentierfreudige Bäckerinnen und Bäcker sieht nicht so aus, wie der Baumkuchen, den man bei deutschen Konditoren kaufen kann. Er ähnelt eher einem Baum mit zahlreichen Aststümpfen.**

**Für einen Drehspeiß von 80 cm Länge, 20 Scheiben à 4 cm, 20 Personen:**

40 Eier,  
1 kg Mehl,  
1 kg Butter,  
1 kg Zucker,  
1 l süße Sahne,  
Saft von 2 Zitronen,  
2-3 EL Butter für die Drehwalze,  
3 Eigelb für die Fertigstellung



Eigelb und Eiweiß trennen. Das Mehl sieben. Mit dem Holzlöffel die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, dann das Mehl. Sahne und Zitronensaft ebenfalls einrühren. Die Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Auf einem geeigneten Grill ein Feuer aus Erlen- oder Birkenholz entzünden. Wenn es richtig brennt, eine Drehwalze von etwa 15-20 cm Durchmesser so anbringen, daß die Oberfläche der Walze etwa 20 bis 30 cm von den Flammen entfernt ist. Die Walze sollte nicht über, sondern neben dem Feuer aufgehängt sein. Die Walze mit Pergamentpapier verkleiden, dieses mit der Butter einfetten und mit einem kleinen Schöpflöffel langsam dünn den Teig darauf gießen. Die Walze neben dem Feuer drehen, bis der Teig gebacken ist. Wieder dünn Teig darüber geben und drehen, bis er gebacken ist. So fortfahren, bis aller Teig aufgebraucht ist. Dies kann je nach Stärke des Feuers zwischen 60 und 120 min dauern. Achten Sie darauf, den Teig gleichmäßig darüber zu geben, damit der Baumkuchen überall gleich dick wird. Daß das Feuer etwas schwächer wird, muß Sie nicht beunruhigen. Der Kuchen "näht" sich ja beim Backen ständig dem Feuer.

Wenn die letzte Schicht gebacken ist, den Kuchen mit dem Eigelb bestreichen. Den Drehspeiß aus seiner Verankerung lösen, den Kuchen etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit dem Pergamentpapier von der Walze abnehmen. Das Papier entfernen. Ausgekühlt in Scheiben schneiden und servieren.

**Tip:**

- Man kann den Teig auch in einer breiten Brotbackform bzw. in zwei oder drei Königskuchenformen backen. Eine dünne Schicht Teig auf den Boden der Form geben und diese nahe unter den Backofengrill schieben. Wenn der Teig gebacken ist, eine weitere Schicht auftragen, backen und fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Achten Sie darauf, daß der Teig nicht zu nahe an den Grill kommt. Ggf. die Form auf einen etwas niedrigeren Einschub stellen.