

Pilze und Co...

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. Mai 2024, 16:08

Gestern habe ich eine Radtour in Richtung Habitaten mit vielen Weiden unternommen. Ziel: der Schwefelporling alias "Chicken of the Woods".

Davon muss unbedingt der Vorrat aufgestockt werden, das Zeug ist super. Eignet sich sogar zum Grillen als Hähnchenspieß und Coq au Vin habe ich auch schon daraus gekocht. Zum Haltbarmachen eignet sich - auch wenn im deutschsprachigen Raum hartnäckig das Gegenteil behauptet wird - die Trocknung hervorragend. Wird nach dem Rehydrieren wie frisch geerntet und wenn man nicht zu lange einweichen lässt, wird sogar die Konsistenz von Hühnchen noch realistischer.

Fündig wurde ich gestern bereits, allerdings waren schon Sammler unterwegs und es fanden sich massig Stellen, wo die Fruchtkörper schon abgeschnitten wurden. Ein paar Fruchtkörper haben sich auch noch finden lassen, allerdings schon zu alt und dadurch holzig / zäh. Also nichts mehr zum Essen.

Heute war ich dann erneut unterwegs. Diesmal bin ich an der Donau entlang gefahren und





Vieles davon ohne Leiter nicht erreichbar, doch das, was erreichbar war, hat schon gereicht, um meinen Rucksack voll zu bekommen. Stolze 2,6 Kilo sind es geworden.



Nun liegen sie im Dörrautomaten.



Ein paar erreichbare, ganz junge Fruchtkörper habe ich noch am Baum gelassen. Die werde ich mir die Tage noch schnappen, wenn sie etwas größer geworden sind. Dann sollte der Vorrat mindestens bis zu einem eventuellen neuen Schub im Spätsommer bis Frühherbst gedeckt sein. Die echten Hühner freuen sich. 😊