



Rezept für Habichtspilze: „Hirschling sauer“

Das Herbstgericht ist ein Klassiker der süddeutschen Landküche.



Sie waren einmal überaus geschätzte Speisepilze der bayerischen Landgasthäuser, vor allem in Niederbayern: Habichtsstachelinge, auch Habichtspilze oder Hirschlinge genannt.



Welch ein Verlust, dass „**Hirschling sauer**“ in bayerischen bzw. süddeutschen Landgasthäusern kaum noch zu bekommen ist. Wo diese Delikatesse doch viele Jahrzehnte ein absolutes Muss der ländlichen Herbstküche war. Daran wurde auch 1996 erinnert, als der Habichtspilz (*Sarcodon imbricatus*) oder „Habichtsstacheling“ oder „Hirschling“ zum „**Pilz des Jahres**“ gekürt worden war.

Der vorwiegend in Gebirgsregionen (aber zum Beispiel auch in der Lausitz) vorkommende Habichtspilz wird zu einem Gericht geadelt, das mit der bayerischen Spezialität „Saure Lünge“ fast identisch ist und auch genau so aussieht und zubereitet wird. Nur, dass anstelle von Lunge eben der Habichtspilz Verwendung findet. Und so geht's:

Für das Gericht sind junge Exemplare des Habichtspilzes zu verwenden. Ältere Pilze neigen zur Bitterkeit. Hier gilt, was auch für Semmelstoppelpilze gilt: bei älteren Exemplaren kann man die Bitterkeit durch Abschaben der Stoppeln erheblich mindern.

Zunächst eine Braune (Dunkle) Mehlschwitze bzw. Einbrenne ansetzen. Die fertige Mehlschwitze leicht köchelnd heiß halten.

Die Habichtspilze werden wie bei dem Gericht „Saure Lunge“ in Streifen geschnitten. Leicht anbraten, so dass die Pilze noch bissig sind. Evtl. mit einem Schuss würziger Brühe ablöschen. Die Pilze in die Einbrenne geben. Mit **Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Weißem Pfeffer** und **Salz** würzen. Vorsichtig mit Essig abschmecken. Auf kleiner Flamme acht bis 10 Minuten köcheln und ziehen lassen.

Serviert wird „**Hirschling sauer**“ traditionell mit Semmelknödeln.

So wurde es früher in ländlichen Gasthäusern in großen Kochtöpfen zubereitet - und das halbe Dorf genoss dieses traditionelle Herbstpilzgericht. Guten Appetit!

(17. September 2012, Passion-Pilze-Sammeln.com)