

## **Rezeptsammlung Laubholz-Harzporling** (übersetzt von Lydia Bindrich)

### ***Marinierte Laubholz-Harzporlinge***

#### Zutaten:

450g Laubholz-Harzporlinge (nur sehr junge und weiche Stücke)

1/3 Tasse Rapsöl

¼ Tasse Weißweinessig

1 Knoblauchzehe

2 TL Rosmarin (frisch, klein gehackt)

1 EL Thymian (getrocknet)

1 EL Beifuß (frisch, klein gehackt)

1-2 Lorbeerblätter

2 EL Salz

1 EL Zucker

#### Zubereitung:

Pilze in schmale Streifen schneiden und leicht ölen. Mit Salz würzen und bei 190°C 30-40 Minuten rösten (bzw. bis die Pilze gebräunt und leicht knusprig sind). Mehrmals wenden bzw. die Pfanne nicht zu voll machen. Zwischen den Pilzstreifen soll etwas Platz sein.

Währenddessen Knoblauch hacken und mit dem Weißweinessig mischen, 30 Minuten ziehen lassen, dann alle anderen Zutaten hinzufügen. Wenn die Pilze fest und gebräunt sind, werden sie noch warm mit der Marinade vermischt. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

### ***Laubholz-Harzporling-Brühe***

#### Zutaten:

4 Tassen geputzte und geschnittene Laubholz-Harzporlinge (2,5cm oder kleiner)

1 Lorbeerblatt

einige frische Thymianzweige

1 Knoblauchzehe (ganz)

5 Pfefferkörner

¼ Zwiebel mit Schale

einige Möhrenscheiben

8 Tassen Wasser

Salz nach Geschmack

1 EL geschmacksneutrales Öl

#### Zubereitung:

Knoblauch, Möhren und Zwiebel in Öl anschwitzen, Pilze hinzufügen und nochmal 2 Minuten anschwitzen. Wasser und Kräuter hinzugeben und zum Köcheln bringen, bei niedriger Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Brühe durchs Sieb gießen, abkühlen lassen; im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.

## ***Eingelegte Laubholz-Harzporlinge***

### Zutaten:

ca. 1350g Laubholz-Harzporlinge (weiche Stücke, geputzt und gewaschen)  
3 große Knoblauchzehen (dünn in Streifen geschnitten)  
¼ Tasse geschmacksneutrales Öl zum Anbraten, z.B. Rapsöl  
¼ Tasse Öl nach Geschmack, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Nussöl  
etwa ½ EL Salz  
950ml Wasser oder Gemüsebrühe  
¼ Tasse Weißweinessig (für die Haltbarkeit)  
1 großer Zweig Thymian oder Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1 kleine Prise Cayenne- oder Roter Pfeffer

### Zubereitung:

Knoblauch in einem Topf goldbraun anbraten. Pilze, Salz und Kräuter dazugeben. Die Flüssigkeit, die die Pilze abgeben, sorgt dafür, dass der Knoblauch nicht zu dunkel wird. Umrühren und ca. 10 Minuten weiter garen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Die Kräuter entfernen, Wasser oder Gemüsebrühe sowie Essig und Öl hinzufügen. Einige Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Abkühlen lassen und in einem Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Für eine längere Haltbarkeit ist es wichtig, dass die Pilze immer von Flüssigkeit bedeckt sind. Dann sind sie einige Monate haltbar. Die Pilze können auch mit der Flüssigkeit eingefroren werden.

## ***Laubholz-Harzporling-Jerky***

### Zutaten:

450g Laubholz-Harzporling (weiche Stücke)  
½ Tasse Wasser  
½ Tasse Sojasauce  
2 EL Worcester Sauce  
1 TL Zwiebelpulver  
1 TL Knoblauchpulver  
½ TL Schwarzer Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Pilze in Streifen schneiden, mit der Marinade mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen, dann die Hitze reduzieren und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Pilze abtropfen lassen und im Dörrautomat bei 50°C 6-12 Stunden trocknen lassen, bis sie trocken und ledrig sind. Die Dauer ist abhängig von der Dicke und Größe der Pilzstreifen. Luftdicht aufbewahren.

Quelle: <https://ultimate-mushroom.com/edible/167-ischnoderma-resinosum.html>

## **Hackfleischbällchen mit Laubholz-Harzporling-Bratensoße**

Zutaten für 4 Portionen:

450g kleine Hackfleischbällchen  
ca. 100g zarte Laubholz-Harzporling-Stücke  
2 Tassen Fleischbrühe (am besten hausgemacht)  
½ Tasse Saure Sahne (Zimmertemperatur) oder Schlagsahne  
2 EL Mehl  
3 EL Schmalz oder Butter  
optional ein Schuss Brandy  
Salz  
1 große Schalotte oder ½ Tasse Zwiebeln, fein geschnitten  
1-2 TL frischer Thymian (klein geschnitten)

Zubereitung:

Hackfleischbällchen im Schmalz anbraten und durchbräunen, dann beiseite stellen. Pilze im Fett anschwitzen, dann Zwiebeln hinzufügen und noch einige Minuten weiter anschwitzen. Bei Bedarf mehr Fett hinzufügen. Mehl hinzufügen und eine Minute mit anschwitzen, dabei umrühren. Optional Brandy hinzufügen und eine Minute kochen lassen. Nach und nach die Brühe zugießen, die Fleischbällchen hineingeben und bei niedrigster Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis sie zart sind. Vorm Servieren die Saure Sahne und den Thymian einrühren, erwärmen, ohne zu kochen, und mit Salz abschmecken. Dazu passt Kartoffelbrei.

Quelle: <https://foragerchef.com/meatballs-with-ischnoderma-gravy/>

### **Weitere Quellen:**

<https://cryofthebolete.com/2018/11/09/mycophagy-post-ischnoderma-resinosum/>

<https://foragerchef.com/resinous-polypore-ischnoderma-resinosum/>

<https://wpamushroomclub.org/recipes/ischnoderma-resinosum-jerky/>

<https://foragerchef.com/ischnoderma-with-beef-peppers-and-rice/>

<https://foragerchef.com/ischnoderma-kimchi/>

*(Da Vakuumierer in Deutschland nicht so üblich sind und ich nicht sicher bin, ob Laubholz-Harzporlinge roh verzehrt werden können - ein Kommentator berichtete von einer stark abführenden Wirkung -, habe ich die Anleitung für das Kimchi nicht übersetzt.)*