Judasohren

Judasohr (Auricularia auricula-judae)

Der Pilz gehört zur Gattung der Ohrlappenpilze. Es gibt in Europa nur zwei Arten Ohrlappenpilze. Das sind das Judasohr und der Gezonte Ohrlappenpilz.
Die Mu-Err Pilze aus dem Handel sind aber eine andere Art!

Judasohren

- Judasohren sind keine Pilze zum Braten in der Pfanne.
- Judasohren sind unverzichtbarer Bestandteil der asiatischen Küche.
- Judasohren sind geschmacklos, können aber gut Geschmack aufnehmen.
- Judasohren haben eine einzigartige, besondere knackige Bissfestigkeit.

Judasohren

- Judasohren wachsen weltweit und werden auch gezüchtet. Oft ist es aber eine andere Art
- Bei uns wachsen die Ohren meist an absterbenden und abgestorbenem Holunder.
- Aber auch an Esche, Buche, Ginster, Ölweide, Eschenahorn und anderen Laubhölzern ist der Pilz zu finden. Sogar an der giftigen Robinie und dem Gewöhnlichen Spindelstrauch (Pfaffenhütchen)!
- Pilze von giftigen Bäumen sollte man vorsichtshalber nicht sammeln.

Judasohren

- Die Ohren wachsen ganzjährig. Beste Zeit sind milde und feuchte Winter.
- Frost kann den Ohren nichts anhaben.
- Man kann sogar gefrorene Ohren sammeln.
- Die gesammelten gefrorenen Ohren werden aufgetaut und können dann sogar getrocknet werden, das ist für Pilze eine Besonderheit.

Judasohren

- Die gesammelten Ohren werden gesäubert.
- An der Anwuchsstelle ist oftmals etwas Holz oder Rinde eingewachsen.
- Die Pilze werden vorrangig durch Trocknung haltbar gemacht.
- Einfach zum Trocknen auf die Heizung legen.

Judasohren

- Judasohren trocknen auch am Baum schnell ein.
- Mit etwas Erfahrung kann man auch angetrocknete oder auch ganz eingetrocknete Ohren sammeln.
- Nach dem Einweichen müssen die aber frisch aussehen und werden auf Sauberkeit kontrolliert.
- Man kann aber auch auf Regen warten, dann quellen die Ohren wieder am Baum auf.

Judasohren

- Diese Pilze sind aber nur noch vergammelt.
- Gerne sind die dann auch noch mit Algen belegt.
- Den Ort merken, es können dort wieder Ohren wachsen.

Judasohren

- Diese Pilze sind ebenfalls vergammelt und sehr alt. Der Algenbewuchs deutet zusätzlich auf das Alter hin.

Judasohren

- So sehen gut getrocknete Judasohren aus.
- Ungefähr eine halbe Stunde Aufquellzeit muß eingeplant werden.
- Dem Quellwasser kann man Salz und Sojasauce zugeben.

Judasohren

- **<u>Wichtiger Hinweis:</u>** Judasohren können aus der heißen Pfanne im hohen Bogen heraus springen!

Judasohren

- Gibt es schwarze Judasohren? Nein! Oft sind es die ungenießbaren Becherförmigen Drüslinge.

Judasohren

- Es gibt auch Zitterlinge, die etwas Ähnlichkeit haben. So wie dieser ungiftige Blattartige Zitterling.

Judasohren

- Verwechselt wurden Judasohren auch schon mit ungiftigen Kreiseldrüslingen.
- Kreiseldrüslinge wachsen nicht an Holunder.

Judasohren

- <u>Ein einfaches Rezept:</u>
- Hühnerfleisch (auch Schwein oder Rind) anbraten, Paprikaschoten, Möhren, andere Pilze, Zwiebel, Lauch, Judasohren und … dazu geben.
- Mit einer Asiatischen Sauce (Sojasauce, Ingwer, Zucker, Chilli …) fertig köcheln.
- Weißbrot oder Zwiebelbrot dazu servieren.
- Ein Glas Wein nicht vergessen.
- Die Zutaten können je nach persönlichem Geschmack verändert werden.