

Krause Glucke, (*Sparassis crispa*),

Eine Krause Glucke zu finden, ist schon eine seltene Angelegenheit und große Freude zugleich. Die Krause Glucke ist für mich einer der besten Pilze überhaupt. Zu schade für eine Mischpilzpfanne. Das nussige Aroma entfaltet sich am besten als Einzelgericht mit gutem Speck in der Pfanne gebraten. Das Säubern ist etwas schwierig, weil in den Verästelungen Dreck und "Bewohner" vorhanden sind. Aber die Krause Glucke ist einer der wenigen Pilze, die das Waschen mit Wasser ohne Geschmacksverlust überstehen. Bei heißem Wasser wird die Krause Glucke weicher und bröckelt nicht so stark.









Erstellt von Uwe Hückstedt mit Libre Office Impress