

# Satt und zufrieden mit dem Wolligen Milchling

Hansjörg Beyer, Essener Str. 27, 10555 Berlin

Der Wollige Milchling (*Lactarius vellereus*) ist insbesondere in den Laubwäldern Berlins und Brandenburgs weit verbreitet. Er fällt durch seine weiße Farbe und die mitunter imposante Größe auf - nicht selten findet man Exemplare, die tellergroß sind! In der Hand fühlt sich der Pilz fest und kompakt an, die Hutoberfläche ist flaumig, zumindest bei jüngeren Fruchtkörpern. Der beißend scharfe Geschmack dürfte dazu geführt haben, dass die Literatur den Wolligen Milchling überwiegend als ungenießbar bezeichnet - zu meist im Gegensatz zu seinen etwas zierlicheren Verwandten, den Pfeffermilchlingen (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pargamenus*). Letztere findet man in Berlin bzw. Brandenburg selten.

Wiederholt konnte ich feststellen, dass gebratene Wollige Milchlinge überhaupt nicht scharf, sondern mild schmecken. Es fehlt nach meiner Erfahrung auch die (durchaus interessante) leicht bitterliche Geschmacks-Komponente, die gebratenen Pfeffermilchlingen eigen ist.

Wer den Pilz probieren will, halte sich unbedingt an jüngere Exemplare, da die älteren Fruchtkörper bereits von Schimmelpilzen befallen sein könnten. Von schädlichen Inhaltsstoffen wie beim Tannenreizker (*Lactarius turpis*) ist mir nichts bekannt.

## Wie wäre es mit dem folgenden Rezept?

Zutaten: junge Wollige Milchlinge, Bauchspeck, Äpfel, Tomaten, Paprikaschoten (grün oder gelb), Schmelzkäse in Scheiben, Zwiebeln, Zwiebelbrot (oder Grau- bzw. Roggen-Vollkornbrot), Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Fett, Petersilie. Zwei kleinere Wollige Milchlinge sorgfältig säubern, kurz waschen und in Scheiben schneiden. Äpfel, Tomaten und Paprikaschoten halbmondförmig bzw. in Streifen, Zwiebeln in Ringe aufschneiden. Danach Bauchspeck in der Pfanne anbraten. Hinzu kommen die Pilze. Wenn sie bereits etwas braun gebraten sind, Äpfel, Zwiebeln, Paprikaschoten und zum Schluss die Tomaten hinzufügen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence. Sowie die Pilze durchgebraten sind, den Inhalt aus der Pfanne herausnehmen und warm stellen. Sodann Auflaufform mit Fett bestreichen und in der Backröhre etwas anwärmen. Brot in Scheiben schneiden und mit dem warmgestellten Inhalt der Pfanne belegen. Danach Brote mit Schmelzkäse bedecken und in die Auflaufform legen. Das Ganze überbacken, bis der Käse ein wenig zerlaufen und die Brotkruste etwas knusprig geworden ist. Hinterher mit Petersilie bestreuen. Dazu passt ein guter Rotwein.

Wolliger Milchling *Lactarius vellereus* Foto: Fredi Kasperek

