

Limonenseitling

www.pilzhof-wittenhagen.de



Limonenseitling ist ein weiterer Vertreter der Seitlinge, der aufgrund der zitronengelben Färbung seiner Hüte auch Zitronenseitling oder Zitronengelber Seitling genannt wird.

Seine Fruchtkörper wachsen in zu mehreren in Büscheln.

Der Hut ist relativ flach, herabgedrückt und teils nach innen vertieft beim Stielansatz.

Die Farbe der Hutoberfläche ist zitronengelb bis fahl gelb, der Hutrand steht etwas ab und ist heller weißlich gefärbt.

Das Fleisch des Hutes ist weiß, nur direkt unter der gelben Huthaut etwas gelblich.

Der Stiel ist voll und weiß.

Das Fleisch des gesamten Pilzes verfärbt sich nicht bei Druck oder Schnitt.

Die Fruchtkörper riechen typisch fruchtig und der Geschmack des Fleisches ist mild.

Verwendung und Zubereitung

Der Limonenseitling lässt sich gebraten gut mit hellen Fleischsorten oder Fisch kombinieren ist aber auch als Solo-Beilage wegen seines feinen, typischen Eigengeschmacks hervorragend geeignet.



Pilzhof Wittenhagen
Dorfstraße 58 b
18510 Wittenhagen
0170 2154156

Pilzhof
Wittenhagen



Limonenseitling

www.pilzhof-wittenhagen.de



Lagerung

Die Lagertemperatur bei diesem wärmeliebenden Edelpilz liegt zwischen 10° und 12° C. Der Limonenseitling ist nur knapp 4 Tage haltbar und sollte am besten sofort verzehrt werden.

Nährwerte

Genaue Untersuchungen zu den Inhaltsstoffen des Limonenseitlings liegen leider nicht vor aber durch die Verwandtschaft zum Austernseitling sollten auch ähnliche und in der Menge ähnlich viele Inhaltsstoffe vorhanden sein. So enthält er z.B. auch in größeren Mengen Vitamine der B-Familie.

Nährwert pro 100 g	
Ballaststoffe	
Eiweiß	
Fett	
Kohlenhydrate	
Cholesterin	
Mineralstoffe	



Pilzhof Wittenhagen
Dorfstraße 58 b
18510 Wittenhagen
0170 2154156

