Bohnen - Pilz - Gemüse

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Bohnen, Pilze
Zutaten für: 2 1L Gläser

1	kg	Prinzess- oder Buschbohnen
2	Teel.	Salz
200	Gramm	Schalotten
200	Gramm	Pfifferlinge
4	Zweige	Bohnenkraut
4	Essl.	Essigessenz (25%)
750	ml	Wassser

Anleitung:

Bohnen putzen, waschen und zwei Minuten in Salzwasser sprudelnd kochen lassen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten schaelen und halbieren. Pfifferlinge putzen und waschen. Bohnen, Bohnenkraut, Schalotten und Pfifferlinge in Einmachglaeser (Anzahl entsprechend Servings) schichten. Essigessenz in Wasser geben. Die Fluessigkeit mit Salz kraeftig abschmecken und ueber das Gemuese giessen, so dass es gerade bedeckt ist. Die Glaeser verschliessen. In einen Einkochtopf stellen und Wasser einfuellen. Den Topf verschliessen und die Glaeser 60 Minuten bei 95oC zukochen.

Das Bohnen-Pilz-Gemuese haelt sich mindestens 6 Monate und schmeckt kalt und warm.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de