

Champignons - Eingelegte 1

Kategorien: Beilage, Vorspeise, Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Kleine feste Champignons
1	Teel.	Salz
	Einige	Schwarze Pfefferkörner
4		Knoblauchzehen
2	mittl.	Zwiebeln
2	Zweige	Estragon
		Bis 1/2 Mehr
1	Teel.	Koriander
1	Teel.	Piment
2		Lorbeerblätter
1/4	Ltr.	Kräuteressig
1/2	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Champignons putzen, 5 Minuten in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen. Pilze, Knoblauch, Zwiebeln, Estragonblättchen, Koriander, Piment und Lorbeerblätter in ein Glas füllen. Kräuteressig aufkochen und kochend heiß über die Pilze gießen, bis die Flüssigkeit alles überdeckt. Damit das Glas nicht springt, sollte es auf ein nasses, gefaltetes Küchentuch gestellt werden. Glas sofort verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten