

Champignons in Oel - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilz

Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Champignons
200	ml	Gefuellte Oliven
4		Zwiebeln
250	ml	Himbeeressig
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Ingwerstuecke getrocknet
500	ml	Speiseoel

Anleitung:

Champignons putzen und waschen, groessere Pilze nach Belieben vierteln. Den Inhalt aus dem Glas Oliven abtropfen lassen und mit den Pilzen in gut gesaueberte Glaeser schichten. Zwiebeln abziehen, vierteln und mit Essig, zucker, Salz und Ingwer zum Kochen bringen. Kochendheiss ueber die Champignons und Oliven giessen, abkuehlen lassen und mit Oel uebergiessen, so dass alle Zutaten bedeckt sind.

Die Glaeser gut verschliessen und kuehl (z.B. im Keller) aufbewahren. Vor dem Verzehr die Pilze 2-3 Wochen ziehen lassen.