

Champignons mit Oliven

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilze

Zutaten für: 2 Gläser 1L

1 1/2	kg	Kleine, feste Champignons
3/4	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Salz
10		Knoblauchzehen
300	Gramm	Schalotten
300	Gramm	Grüne ungefüllte Oliven
1	Teel.	Getr. Rosmarin
1	Teel.	Getr. Thymian
4		Lorbeerblätter
3/4	Ltr.	Essig
50	Gramm	Zucker
Quelle: "Hausgemacht" Gräfe & Unzer erfasst: P. Hildebrandt		

Anleitung:

Champignons putzen und in einem Küchentuch sauber abreiben. 1/2 l Wasser mit dem Salz aufkochen und die Champignons darin zugedeckt 5 Minuten leise simmern lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben. Knoblauchzehen und Zwiebelchen schälen, im Pilzwasser ebenfalls 10 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen. zusammen mit den Champignons, den abgetropften Oliven, dem Thymian und dem Rosmarin in zwei vorbereitete Gläser füllen. Den Essig, 1/4 l Wasser und den Zucker zusammen aufkochen, sofort über die Pilze gießen. Gläser rasch verschließen. Die Pilze mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

Haltbarkeit: 3-4 Monate