

Pfifferlinge in Essig

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilz, Pfifferling

Zutaten für: 1 Rezept

		(*) Zutaten fuer ein Glas
		Von 1/2 Liter Inhalt
250	Gramm	Pfifferlinge
		Salz
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Rote Chilischote
40	Gramm	Staudensellerie
100	ml	Weissweinessig
250	ml	Wasser
5		Schwarze Pfefferkoerner
3		Lorbeerblaetter
2	Teel.	Zucker
2	Zweige	Rosmarin
4		Wacholderbeeren

Anleitung:

Pfifferlinge putzen, waschen, 1 Minute in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen.

Zwiebel vierteln. Knoblauch halbieren. Chilischote halbieren und entkernen. Staudensellerie in duenne Stifte schneiden. Essig mit Wasser, dem zerkleinerten Gemuese und allen Gewuerzen etwa 5 Minuten kochen. Die Pfifferlinge in ein sauberes Einmachglas fuellen. Gewuerzsud heiss daraufgiessen, das Glas verschliessen, auf den Deckel stellen und auskuehlen lassen. Kuehl und dunkel aufbewahren.

Serviervorschlag: Die Pilze abtropfen lassen und mit Olivenoel als kleine Vorspeise anmachen. Sie schmecken aber auch, wenn Sie zu dem Olivenoel noch gewuerfelten Ziegenkaese und frische Kraeuter geben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Abkuehlzeit)