

Pilze - Eingekochte

Kategorien: Konserve, Einkochen, Pilz

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Gemischte Pilze; Steinpilze,
Roehrlinge, Rotkappen,
Champignons, Hallimasch
Oder Austempilze
Salz

Anleitung:

Verwenden Sie nur frisch gesammelte Pilze, putzen Sie sie sauber und entfernen Sie die Huthaut aelterer Pilze. Vierteln, rasch 2 mal abbrausen und mit Kuechenkrepp trockentupfen.

In einem schweren Topf bei milder Hitze im eigenen Saft schmoren, bis sie dunkel werden. Mit einer Siebkelle herausnehmen und in Glaeser fuellen, den Pilzsaft durch einen Papierfilter giessen, die klare Fluessigkeit salzen und ueber die Pilze geben.

Wie ueblich verschliessen und im Einkochtopf 60 Minuten, im Backofen 90 Minuten und im Dampfkochtopf 60 Minuten einkochen. Geben Sie mal in Ihr Rahmgeschnetzeltes die abgetropften Pilze mit einem Schuss Sherry.