

## Pilze - Eingelegte 1

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilze

Zutaten für: 1 Glas

1	kg	Junge Pilze z.B.: Champignons Reizker Maronen Steinpilze Salz
1/2	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Wasser
3	Essl.	Zucker
2		Lorbeerblaetter
12		Pfefferkoerner weiss
1	Essl.	Senfkoerner gelb

### Anleitung:

Pilze putzen, kleine ganz lassen, groessere halbieren oder vierteln. Bedeckt mit leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, auf ein Sieb schueten, abtropfen lassen.

Essig mit Wasser, Zucker, Salz und Gewuerzen erhitzen, solange kochen, bis der Zucker geloest ist.

Abgetropfte Pilze in ein grosses Glas mit Schraubdeckel fuellen; kochendheissen Sud mit Gewuerzen daruebergiessen. Sofort verschliessen.

Kuehl aufbewahrt sind die eingelegten Pilze ca. 8 bis 10 Wochen haltbar.