

Pilze - Eingelegte 2

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilz

Zutaten für: 1 X 2-3 L - Glas

| | | |
|-------|-------|--------------------------|
| 500 | Gramm | Pfifferlinge |
| 1 | kg | Steinpilze |
| 2 | Ltr. | Wasser |
| 375 | ml | Weissweinessig |
| 1 | Bund | Thymian |
| 1 | groß. | Rosmarinzweig |
| 10 | | Weisse Pfefferkoerner |
| | | Salz |
| 1 1/2 | Ltr. | Sojaoel; bis zu 1/3 mehr |

Anleitung:

Pilze gruendlich putzen. Essig mit Wasser aufkochen. Kraeuter und Gewuerze zugeben. Pilze 5 Minuten kochen. Abtropfen, auf einem Tuch trocknen lassen. Kalt in ein Glas fuellen. Kraeuter wieder zugeben. Mit Sojaoel auffuellen. Eine Woche ziehen lassen.

Extra-Tip: Haelte 4-6 Monate in fest verschlossenem Glas, im Steinguttopf gut zwei bis drei Monate.