

## Pilze in Essig - Einlegen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilze

Zutaten für: 1 Rezept

500 Gramm Gemischte Pilze

### KOCHSUD

---

750 ml Wasser  
2 Essl. Meersalz  
1/2 Essl. Pfefferkoerner  
1/2 Essl. Gewürzbouquet  
1/2 Knoblauchzehe  
Ohne Keimling  
3 klein. Frühlingszwiebeln  
Halbiert

### ZUM EINLEGEN

---

Weissweinessig  
Frische Kraeuter:  
Estragon  
Thymian,  
Oregano  
Baerlauch  
Usw.

### Anleitung:

Massenpilze wie violetter Roetelritterling, Hallimasch, Wiesenchampignons, Schopftintling, Rotfussroehrling, usw., sind fuer diese Konservierungsart gut geeignet. Hier gilt vor allem: je bunter, desto besser; denn das Auge isst mit.

Bei dieser Konservierungsart buessen die Pilze leider viel von ihrem Eigengeschmack, andererseits behalten sie aber ihre Knackigkeit, ihre Struktur und ihr Aussehen.

Ihr saeuerliches Aroma harmoniert mit Raclette, mit geraeuchertem oder getrocknetem Fleisch wie Entenbrust, Buendnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami und Coppa.

Pilze putzen und ausnahmsweise kurz vor dem Kochen waschen. Zutaten fuer den Sud aufkochen, Pilze dazugeben, nochmals aufkochen. Auf kleinem Feuer fuenf Minuten koecheln lassen. Topfinhalt in ein Sieb schuetten und auskuehlen lassen.

Essig und Kraeuter mischen. Pilze in die Glaeser fuellen, gut mit dem Kraeuteressig decken, Glaeser schliessen.

Diese Essigpilze sind ziemlich sauer, dafuer lange haltbar und verwendbar, wie Essiggurken. Weniger sauer werde die Pilze wenn man den Essig zu gleichen Teilen mit gekochtem, erkaltetem Wasser mischt. In diesem Fall muss das Gut aber im Kuehlschrank aufbewahrt werden.

Man kann auch etwas Zucker dem Essig zugeben (etwa 1 Essloeffel pro Liter).

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)