

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