

Pilze - in Essig

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Pilze

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Frische Champignons
2		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Weinessig
3		Lorbeerblaetter
1	Essl.	Pfefferkoerner
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Senfkoerner

Anleitung:

Die Pilze putzen und grosse Koepfe halbieren. Zwiebeln wuerfeln. Pilze portionsweise im kochenden Wasser in 2 min blanchieren und auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Zwiebeln auch blanchieren.

Dann Essig mit Zucker und allen Gewuerzen aufkochen, 5 min weiterkoecheln lassen und vom Herd nehmen. Die Pilze mit dem Sud in Glaeser fuellen und verschliessen.

Eine ideale Beilage zu Steaks.