

# Pilze in Öl - Einlegen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pilze

Zutaten für: 1 Anleitung

## KOCHSUD

---

500	ml	Weissweinessig
500	ml	Weisswein
2	Essl.	Gewürzbouquet
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2	Essl.	Meersalz

## ZUM EINLEGEN

---

Olivenoel kaltgepresst  
Sonnenblumenoel kaltgepresst  
Meersalz

## FRISCHE KRÄUTER

---

Thymian  
Basilikum  
Oregano  
Salbei  
Lorbeer  
Rosmarin  
Pfefferkoerner  
Knoblauchzehen geviertelt

### Anleitung:

Das Konservieren in Oel ist eine zuverlaessige Konservierungsmethode, bei welcher das feine Aroma gut erhalten bleibt: in Oel eingelegte Pilze passen zu kaltem Fleisch, zu Fondue Bourguignonne, zu Fondue Chinoise, als Vorspeise (klassisches Antipasto in Italien), zu Terrine oder Wildpastete (sehr beliebt in Frankreich). Die meisten Speisepilze sind hierzu geeignet: wichtig ist dass nur junge, knackige Pilze verwendet werden. Bestimmte Pilze - zum Beispiel Hallimaschkoepfe - werden blanchiert, bevor man sie im Wein-Essig-Sud kocht. Es gibt aber Pilze, die zum Einlegen in Oel wenig "geeignet" sind, zum Beispiel Morcheln: diese schmecken getrocknet viel besser.

Die Pilze koennen nach Sorten getrennt eingelegt werden, oder als buntes Potpourri, je nach Geschmack.

(\*) Gewuerzbouquet: auch Schildkroetengewuerz genannt, eine in Stoffsaeckchen abgepackte Gewuerzmischung, in Feinkostgeschaeften erhaeltlich. Nur den Saeckcheninhalt zum Kochsud geben.

(\*\*) Mischung aus etwa 1/3 Olivenoel und 2/3 Sonnenblumenoel. Man kann aber auch nur Olivenoel nehmen.

Pilze putzen, kleine Pilze ganz lassen, groessere halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.

Zutaten fuer den Kochsud aufkochen, Pilze dazugeben. Nochmals aufkochen, auf kleinem Feuer, drei Minuten (oder etwas mehr) koecheln lassen. Topfinhalt in ein Sieb schuetten und auskuehlen lassen. Pilze mit einem Tuch trockentupfen, ohne sie zu druecken und ohne sie mit den Fingern zu beruehren.

## Pilze in Öl - Einlegen

(Fortsetzung)

Oel, Salz und Kraeuter mischen. Pilze in die Glaeser fuellen. Gut mit Oel bedecken, Glaeser schliessen.

Es ist vorteilhaft, die Glaeser im Kuehlschrank zu lagern: die Pilze sind dann durchaus bis zu 6 Monaten haltbar.

Je nach Geschmack Knoblauchzehen und Pfefferkoerner miteinlegen.