

Eingelegte Pilze

Die Pilzernte ist gerade erledigt und der Herbst hat Sie mal wieder reich beschenkt. Falls Sie jetzt noch Pilze übrig haben, hat MEINE VITALITÄT eine gute Idee, wie Sie noch lange an diesem gesunden Gemüse Freude haben.

06.09.2019 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Für 3-4 Gläser à 500g benötigen Sie:

- 250 g Pfifferlinge
- 250 g Steinpilze
- 250 g Champignons
- 250 g Austernpilze
- 0,5 l Weinessig
- 0,5 l Weißwein
- 1 EL Zucker
- 12 Pfefferkörner
- 1/2 Bund Thymian
- 2 Zweige Rosmarin

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/862>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

- 2 gestr. EL Salz
- 1 Liter Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- Thymian
- Lorbeer
- Rosmarin
- Knoblauch
- Salbei
- Petersilie

Die Pilze gründlich säubern und waschen, kleine Pilze ganz lassen, größere Pilze halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.

Den Weinessig mit Weißwein, Zucker, Pfefferkörnern, Thymian, Rosmarin und dem Salz in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Pilze zugeben und circa 5 Minuten bei geringer Hitzezufuhr kochen lassen, so dass sie noch „Biss“ haben.

Anschließend die Marinade durch ein Sieb gießen, die Pilze abtropfen und abkühlen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen.

Das Sonnenblumenöl mit etwas Salz verrühren und Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Knoblauch, Salbei und Petersilie zugeben. Die Pilze in Gläser füllen und mit dem Kräuteröl aufgießen, so dass die Pilze bedeckt sind.

Kühl gelagert halten sich die in Öl eingelegten Pilze einige Monate.

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/862>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Lesen Sie auch unseren Artikel mit Tipps zum Pilze sammeln und aufbewahren.

Quelle: Wirths PR