

Pilze – in Öl eingelegt

Einfach – schnell – auf Vorrat

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Allgemeines:

Pilze in Öl sind beliebte Antipasti, die vielen aus der mediterranen Küche bekannt sind. Sie lassen sich durch vielfältige Aromen wie Knoblauch oder mediterrane Kräuter verfeinern und sind mehrere Monate lang haltbar.

Zutaten:

1kg Pilze

500ml Weißweinessig

250ml Wasser

1EL Salz

Olivenöl, extra-nativ

Kräuter und/oder Knoblauch nach Belieben



Zubereitung:

- Putzen Sie 1 kg Pilze mit einem Tuch, einer Gemüsebürste oder einem Küchenpinsel und schneiden Sie größere Exemplare in Stücke.
- Kochen Sie 1/2 l Weißweinessig und 1/4 l Wasser auf und lösen Sie darin 1 EL Salz auf.
- Garen Sie die Pilze darin für mindestens 5 Minuten.
- Gießen Sie den Sud ab und lassen Sie die Pilze auf einem hygienisch sauberen Tuch trocknen.
- Füllen Sie abwechselnd einen Löffel Pilze und einen guten Schuss Olivenöl in sterile Gläser, bis sie voll sind.
- Verschließen Sie die Gläser sorgfältig und lagern Sie sie mindestens einen Monat lang an einem kühlen, dunklen Ort, bevor Sie die ersten Pilze probieren.
 - Die Haltbarkeit beträgt in etwa ein halbes Jahr.