

Pfifferlinge in Würz-Essig

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

Zutaten (3 Gäser (500ml))

- » 500g Pfifferlinge
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 1/2l Weißwein-Essig
- » 1 TL Salz
- » 2 TL Zucker
- » 2 TL Senfkörner
- » 1 TL Pfefferkörner
- » 3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 10 Wacholderbeeren

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Je nach Größe evtl. halbieren. Knoblauch und Zwiebeln schälen, würfeln. Rosmarin waschen. Pfifferlinge in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen.

2. 1l Wasser, Essig, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und alle Gewürzzutaten aufkochen.

3. Pilze mit kochend heißem Sud begießen und verschließen (Rest Sud aufheben). Am zweiten Tag Sud abgießen, erneut aufkochen und über die Pilze gießen. Am dritten Tag wiederholen. Bei Bedarf stets mit übrigem Sud ergänzen, so dass die Pilze bedeckt sind. Ca. 1 Woche ziehen lassen.

Haltbarkeit: 1 Jahr

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1056

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke