

Marinierte Waldpilze

(für 10 Einmachgläser à 300 ml Inhalt)

Zutaten:

- 2 kg kleine, feste Waldpilze
- 8 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 400 ml Weißweinessig
- 600 ml trockener Weißwein
- 150 g Waldhonig
- 4 Teelöffel Salz
- ca. 20 schwarze Pfefferkörner
- ca. $\frac{1}{2}$ l Olivenöl zum Aufgießen



Zubereitung:

- Pilze putzen, schneiden, abspülen und trocknen
- Kräuter abbrausen und trocken schütteln
- in einem großen Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen
- Essig, Wein, Honig, Salz, Knoblauch und Pfefferkörner zugeben
- Pilze und Kräuter hinzufügen und 8 Minuten sprudelnd kochen lassen
- Pilze mit einem Schaumlöffel entnehmen und 1 Stunde abkühlen lassen
- Pilze in sterilisierte Gläser füllen
- nach Belieben Kräuter und Knoblauch aus dem Sud dazugeben
- die Gläser mit Olivenöl auffüllen, bis die Pilze bedeckt sind
- Gläser leicht auf den Tisch stoßen, damit Luftbläschen entweichen können
- Gläser gut verschließen und drei Tage durchziehen lassen

Tipp:

- als Pilze eignen sich Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Rotkappen, usw.
- schmeckt als Antipasti und verfeinert Salate
- passt hervorragend zu geröstetem Ciabatta- oder Knoblauchbrot
- an einem dunklen und kühlen Ort ungefähr 4 Monate haltbar

Rezept aus:

Renate Zollner
PILZE - GENUSS AUS DEM WALD
1. Auflage 2011
Gräfe und Unzer Verlag GmbH
München
ISBN 978-3-8338-2263-6

