

Pilze in Essig

Geschenktipp:
Ein Glas Essigpilze, schön gemischt in Lagen von verschiedenen, bunten Farben, ist ein Mitbringsel, das immer Freude bereitet. Ganz besonders dann, wenn es sich um selbst gepflückte (und von der Pilzkontrolle geprüfte) Wildpilze handelt.

Zutaten:
Pilze
Salz
Wasser
Essig
Gewürze nach Belieben

Pilze in mundgerechte Stücke teilen, in leicht gesalzenem Wasser mit Zugabe von wenig Essig aufkochen. Abtropfen lassen, in saubere Gläser füllen. Gewürze dazugeben, zum Beispiel Pfeffer- und Senfkörner, Koriander, Nelken, Lorbeer, Zwiebel und Knoblauch. Essig oder je zur Hälfte Essig und Wasser aufkochen, Gläser damit auffüllen und sofort verschliessen. Kopfüber abkühlen lassen, damit man bemerkt, wenn ein Deckel nicht gut schliesst. Verwenden Sie zum Einmachen in Essig keine Röhrlinge, denn diese werden zu weich und saugen zuviel Essig auf. Einige Pilzarten, beispielsweise die Reizker, entwickeln einen unansehnlichen Schleim, der zwar unappetitlich aussieht, die Qualität des Eingemachten jedoch nicht beeinflusst.

