

Essigpilze



800 – 1000 g kleine Pilze (Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Champignons; am leckersten sind Rotkappen, aber die findet man nicht mehr so oft)

750 g Schalotten

1 l Weinessig (7,5 %)

200 g Zucker

abgeschälte Schale einer unbehandelten Zitrone

1 TL Salz

3 – 5 Lorbeerblätter, 2 – 3 Zweige Estragon

Dillblüten (oder Dill), schwarze Pfefferkörner

nach Belieben: Zitronenmelisse (oder Melisse), Rosmarin

- Pilze säubern und sehr kurz waschen.
- Kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren (oder vierteln).
- Essig, etwas Wasser und Gewürze 10 Min. kochen
- Pilze dazugeben und 10 Minuten garen (nach Einkochbuch 5 Minuten, das halte ich für zu kurz; Maronen enthalten thermolabiles Gift, das nach 20 Minuten braten neutralisiert).
- Pilze mit Schaumkelle entnehmen und locker! in Gläser füllen, so dass sie max. zur Hälfte gefüllt sind.
- gepellte Schalotten 10 Minuten im Sud kochen, mit der Schaumkelle entnehmen und die Gläser damit auffüllen
- Den Sud erneut aufkochen und so heiß wie möglich über die Pilze gießen. Nach Möglichkeit soll der Sud fingerbreit über der Glasfüllung stehen.
- Mit einer Stricknadel Luftblasen aus dem Glas entfernen.
- Glas mit Schraubdeckel verschließen. Das verschlossene Glas nochmals auf Luftblasen prüfen, damit der Inhalt nicht schimmelt.

Kühl und dunkel stellen – am besten Kühlschrank – und 2 – 4 Wochen durchziehen lassen. Haltbarkeit lt. Buch 6 Monate, meine Pilze im Kühlschrank sind aber schon bis zu drei Jahre alt – und immer noch lecker.