



ORF extra

Geschmackswunder: Eingelegte Pilze

Eine weitere beliebte Methode, um das ganze Jahr in den Genuss vieler Pilzgerichte zu kommen, ist das Einlegen. Du kannst dein wertvolles Sammelgut dabei ins Öl- oder Essigbad schicken. Am besten eignen sich dafür jung gebliebene und handliche Pilze. Bedenke: Alles muss in ein Einmachglas passen. Während du die Pilze so einige Monate lang lagern kannst, solltest du sie nach dem Öffnen aber in wenigen Tagen aufbrauchen.

Zutaten

1 kg saubere Pilze deiner Wahl (Tipp: Experimentiere mit verschiedenen Mischungen!)
1/2 l Weinessig (5 %)
ca. 250 ml Wasser (1 Glas)
1 EL Salz
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
Gewürze wie Pfeffer, Senf, Rosmarin, Ingwer nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Pilzen in einem Topf vermengen und aufkochen. Die Pilze klein schneiden, zugeben und 10-15 Minuten in dem Sud mitkochen. Nicht erschrecken: Die Pilze büßen bei diesem Vorgang fast die Hälfte ihrer Ausgangsgröße ein.

Die Utensilien zum Einlegen vor Verwendung sterilisieren: Eine Schöpfkelle und die benötigten Einmachgläser für einige Minuten in kochendes Wasser geben. Mit einem Kochlöffel oder einem Geschirrtuch aus dem Wasser heben, auf Geschirrtüchern trocknen und abkühlen lassen.

Einlegen in Essig: Die durchgegartenen Pilze mit dem sterilen Schöpfer aus dem Sud heben und in die Gläser füllen. Die Flüssigkeit auskühlen lassen und die Gläser damit bis zum Deckelrand aufgießen.

Einlegen in Öl: Die Pilze abseihen, in die Einmachgläser geben und auskühlen lassen. Zum Schluss mit hochwertigem Olivenöl aufgießen. Um Lufterlagerungen zu vermeiden, am besten etappenweise einfüllen: wenige Pilze in das Glas geben, wenig Öl hinzufügen und sanft umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Richtig verschlossen und sauber verarbeitet hast du so für mehrere Jahre deine eigenen Delikatessen gezaubert! Die eingelegten Pilze unbedingt kühl und trocken lagern.