Saure Schwammerln

Eingemachtes liegt voll im Trend. Dazu gehört auch dieses Rezept für saure Schwammerln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Eierschwammerln (oder Pilze und Champignons)
1 Prise	Salz
200 ml	Öl (je nach Glasgröße, zum Auffüllen)

Für die Marinade

740 ml	Wasser
240 ml	Weißwein
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Wacholderbeeren
3 Stk.	Lorbeerblätter
40 g	Salz
10 g	Zucker
100 g	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian

Zubereitung

1. Für **saure Schwammerln** zuerst die Eierschwammerl gründlich putzen, große Exemplare halbieren oder vierteln.

2. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und die Schwammerln darin 5-10 Minuten lang kochen. Abgießen und in Einmachgläser füllen.

3. In einen weiteren Topf Wasser und Essig füllen. Knoblauchzehen schälen und zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern in das Wasser geben. Zwiebeln schälen, in feine Spalten schneiden und ebenfalls hinzufügen.

4. Rosmarin und Thymian waschen und trockentupfen. Rosmarin abzupfen, Thymian fein hacken. Beides in das Wasser geben und Salz und Zucker hinzufügen. Alles aufkochen lassen.

5. Die Gläser mit den Schwammerln mit der noch heißen Marinade auffüllen. Mit etwas Öl begießen und die Gläser verschließen. Auf den Kopf stellen und lagern. Wenn die Schwammerln abgekühlt sind, nach Belieben mit oder ohne etwas Marinade servieren.

Tipp

Am besten schmecken saure Schwammerln zu frisch gebackenem Brot. Wenn sie kühl und dunkel gelagert werden, sind sie bis zu einem Jahr lang haltbar.