

Champignons selbst einlegen

Es ist mit diesem Rezept ganz einfach, Champignons selbst einzulegen. Und dank der ausgewählten Zutaten schmecken sie auch viel besser als gekaufte Dosenchampignons.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

1 kg	Champignons
4 Stk.	Knoblauchzehe
300 ml	Weißwein
300 ml	Weinessig
3 Stangen	Zimt
4 Stk.	Lorbeerblätter
2 TL	Salz
4 Stk.	Chilischoten
1 EL	Zucker
1 Zweig	Rosmarin
300 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die selbst eingelegten Champignons zu Beginn Wein und Essig in einen Topf füllen. 2 Chilischoten, 2 Lorbeerblätter, eine Zimtstange, Zucker und Salz zufügen. Die Pilze gründlich putzen, aber nicht waschen. Den Sud zum Kochen bringen, die Champignons dazu geben und fünf Minuten bei mittlerer Temperatur kochen lassen.
2. Ein großes Baumwolltuch bereitlegen. Die Champignons aus dem Sud heben und auf das Tuch zum Abtropfen geben. Den Sud noch auf dem Herd lassen. Die Champignons mehrere Stunden auf dem Tuch ruhen lassen, bis sie vollständig getrocknet sind.
3. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe schälen und in den Topf geben, zwei Minuten kochen lassen, Topf vom Herd nehmen. Die Einmachgläser in kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Nach der Trockenzeit die Champignons, die übrigen Zimtstangen, Lorbeerblätter, Chilischoten, Rosmarin und Knoblauch in die Gläser füllen und das Öl zugießen. Die Einmachgläser gut verschließen, dunkel bei Raumtemperatur aufbewahren.

Tipp

Die selbst eingelegten Champignons halten sich bis zu vier Wochen, wenn sie immer gut verschlossen werden und dunkel lagern.