

Eierschwammerl in Olivenöl einlegen

Mit diesem Rezept kann man die leckeren Eierschwammerl in Olivenöl einlegen und so das ganze Jahr genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Eierschwammerln
6 Stk.	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
150 ml	Wasser
600 ml	Weißweinessig
1 TL	Pfefferkörner
4 TL	Salz
500 ml	Olivenöl (zum Auffüllen)

Zubereitung

1. Bevor die Eierschwammerl in Olivenöl eingelegt werden, geht es an die Vorbereitung: Schraubdeckelgläser auswaschen und mit heißem Wasser sterilisieren. Auf den Kopf stellen und abtropfen lassen. Die Pilze vorsichtig putzen, große Eierschwammerl kleiner schneiden. Die Knoblauchzehen pellen und in feine Streifen schneiden. Die Rosmarinzwige waschen.
2. Wasser und Essig in einen Topf füllen. Knoblauch, Rosmarinzwige, Pfefferkörner und Salz zufügen. Zum Kochen bringen und 3 Minuten kochen lassen. Die Eierschwammerl zufügen und bei niedriger Hitze rund 3 Minuten köcheln lassen.
3. Mit einem Schaumlöffel die Eierschwammerl und Knoblauchstifte aus dem Sud heben und in die Gläser füllen. Das Olivenöl einfüllen, Gläser unverzüglich verschließen, umdrehen und 10 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Tipp

Die in Olivenöl eingelegten Eierschwammerl kühl und dunkel lagern und nach dem Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.