Eingelegte Pfifferlinge

Die eingelegten Pfifferlinge schmecken zur Jause und als Antipasti. Ein raffiniertes Rezept mit geringem Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Pfifferlinge
130 ml	Kräuteressig
2 EL	Pfefferkörner
2 TL	Salz
750 ml	Wasser
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **eingelegten Pfifferlinge** die geputzen und gereinigten Pilze für zirka 1 Minute mit kochendem Wasser blanchieren, danach kalt abschrecken.

2. Die Pfifferlinge und Pfefferkörner in sterile Einmachgläser geben.

3. Den Kräuteressig mit Wasser, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, über die Pfifferlinge gießen und gut verschließen.

4. Abschließend die Gläser im vorgeheizten Backofen bei 100 °C zirka 60 Minuten sterilisieren.

Tipp