

## **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**