Eingelegte Pilze

Mit dem Rezept für eingelegte Pilze hat man auch außerhalb der Erntezeit einen Vorrat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

260 g	Pilze
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Weißweinessig
100 ml	Weißwein
2 Stk.	Thymianzweige (gehackt)

Zubereitung

1. Zuerst für die **eingelegten Pilze** den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Pilze gut putzen und den Thymian hacken.

2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilz/Knoblauch Mischung darin anschwitzen. Den Thymian untermengen und für 2 Minuten mitdünsten. Nun den Weißweinessig, das Lorbeerblatt und den Weißwein hinzugeben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Geschmack Olivenöl einrühren.

3. Zum Schluss die Pilze für mindestens 2 Stunden in einem passenden Gefäß ziehen lassen.

Tipp

Die eingelegten Pilze eignen sich sowohl als Beilage als auch als kleine Zwischenmahlzeit sehr gut.