

# Pilze richtig einlegen

Das Rezept für Pilze richtig einlegen geht ganz schnell. Werden sie auf diese Weise konserviert, halten sie wesentlich länger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 0.5 kg  | <a href="#">Pilze</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>  |
| 260 ml  | Essig                 |

## Zubereitung

1. Die **Pilze richtig einlegen** und als deftige Beilage reichen. Zuerst die Einmachgläser mit heißem Wasser sterilisieren.
2. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Pilze putzen, salzen und 5 Minuten kochen lassen. Im Anschluss Pilze abseihen.
3. Gläser mit Pilzen und Essig befüllen und an einem dunklen und kühlen Ort lagern.

## Tipp

Die richtig eingelegten Pilze schmecken zum Barbecue oder als Beilage zum Steak hervorragend.