

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	Pilze
1 Prise	Salz
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.