

PILZPASTE und EINGELEGTE PILZE

ZUTATEN

- 2 kg frische Pilze
- 100 g getrocknete Pilze
- 500 g Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Liebstöckel nach Geschmack
- Ca. 300 ml Sonnenblumenöl
- Öl zum Anschwitzen

ZUBEREITUNG

- Die Pilze sauber putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch fein hacken.
- Schalotten in etwas Öl anschwitzen, dann den gehackten Knoblauch und die zerkleinerten Pilze zugeben. Zum Schluss das gehackte Liebstöckel einmengen.
- Nun alles gut durchrösten, bis die Pilze Wasser lassen. Erst dann den Wein zugießen und alles ca. 10 Minuten einkochen. Pilze vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- Inzwischen die getrockneten Pilze mahlen oder zerstoßen. In die überkühlte Pilzmasse einrühren und mit dem Sonnenblumenöl vermengen. Pilzpaste mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- In Gläser füllen, gut verschließen und kühl (Kühlschrank!) bis zu ca. 4 Wochen lagern. Will man die Haltbarkeit verlängern, die Paste bei 95 °C ca. 30 Minuten einkochen.

ZUTATEN Eingelegte Pilze

- 2 kg frische Pilze
- 500 g Pilze oder Eierschwammerl
- 3 Knoblauchzehe
- 500 ml Einlegeessig
- Kräuter wie Rosmarin, Thymian,

- Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Korianderkörner
- 1 EL Salz
- Öl zum Abdecken

ZUBEREITUNG

- Den Knoblauch blättrig schneiden, die Pilze gut putzen und bei Bedarf kleiner schneiden.
- Essig in einen Topf gießen und mit den Gewürzen sowie Salz aufkochen.
- Pilze und Knoblauch zugeben und ca. 4-5 Minuten kochen. Pilze aus dem Sud nehmen, auf einem Tuch gut trocknen und auskühlen lassen.
- Pilze in saubere Gläser füllen und mit Öl abdecken. Dabei beim Einfüllen immer wieder das Glas auf den Tisch klopfen, damit keine Luftbläschen entstehen können.