



Zurück zur Natur - Mürzer Oberland

Eingelegte Eierschwammerl

Rezept von Traude Holzer, Greißlerei - 8692 Neuberg/Mürz

4 kg Eierschwammerl
Bohnenkraut
Estragon
Thymian
Kräuter nach Saison (Dille, Ringelblumen-Blüten, ...)
Knoblauch
Zwiebel
Natursalz
Honig

Schwammerl kurz (ca. 5 Minuten) blanchieren, auskühlen lassen und in Gläser füllen.

Bohnenkraut, Estragon, Thymian, (Dille, Ringelblumen-Blüten) zu den Schwammerln geben.

Marinade

ca. 1,5 l weißer Balsamico
1 l Wasser
4 EL neutraler Honig
1 Prise Natursalz
einige rote Pfefferkörner
2 Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
10 Knoblauchzehen, geschält und blättrig geschnitten

Alle Zutaten kurz aufkochen. Den heißen Sud mit dem Knoblauch, Zwiebel und den Pfefferkörnern in die Gläser gießen. Alles muss gut von der Marinade bedeckt sein. Dann die Gläser verschließen.

Im Kombidämpfer bei 90 Grad ca. 40 Minuten sterilisieren.

Das volle Aroma entfaltet sich nach ca. 3 Wochen.