



## Einlegen von Pilzen

Das Einlegen von Pilzen in Essig oder Öl ist eine sehr gute Konservierungsmethode.

Pilze putzen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden, kleine Exemplare ganz lassen.

Die Pilze nun nach dem ausgewählten Rezept verarbeiten.

Fast jeder Autor hat eine andere Methode um die Pilze haltbar zu machen. Ob wir nun unsere Pilze heiss, warm, oder kalt einlegen ist nicht entscheidend. Beim Einlegen wirkt der Essig oder das Öl als Konservierungsmittel.

Wichtig ist jedoch, dass sehr sauber gearbeitet wird.

- Die Einmachgläser und die Deckel kochend heiss spülen.
- Keine rostigen Deckel verwenden.
- Die fertig zubereiteten Pilze sofort einlegen und verschliessen.
- Gläser so mit Flüssigkeit füllen, dass der gesamte Inhalt gut bedeckt ist.

Für fast alle Arten gibt es ein geeignetes Rezept um aus einem Pilz eine Delikatesse herzustellen.

Eingelegte Pilze sind sehr vielseitig verwendbar:

Zu kalten Fleischplatten, zu Käseplatten, Raclette, auf Pizzas, Beilage zu Salaten usw.

Haltbarkeit : Mehrere Monate.

Wird ein Glas geöffnet, sollte sein Inhalt rasch  
gebraucht werden.