



## Einlegen in Essig I

1 kg	Mischpilze
2	Lorbeerblätter
6 Stk.	Nägeliköpfli
2 Zweige	Selleriegrün
2 Zweige	Petersilie
1 EL	Pfefferkörner
wenig	Peperocinistreifen
1 ½ dl	Zuckerwasser ( 1 ½ TL Zucker )
5 dl	Kräuteressig (Aeschbach)

Pilze reinigen, ganz oder mundgerecht geschnitten, in Salzwasser mit den Lorbeerblättern mindestens 5 Minuten kochen.

Pilze abtropfen und abkühlen lassen.

Jetzt in ein mit heissem Wasser gründlich gewaschenes Glas füllen.

Zu den Pilzen geben als Gewürz: Nägeliköpfli, Selleriegrün, Petersilie, Pfefferkörner, Peperocini.

Zuckerwasser aufkochen.

Mit dem Essig und dem aufgekochten Zuckerwasser nun die Pilze gut überdecken.

Gläser gut verschliessen. Mindestens 1 Woche stehen lassen.