



Einlegen in Essig II

1 kg	Mischpilze
1	Zwiebel
6 dl	Essig
10	Pfefferkörner
6	Nägeliköpfl
10	Senfkörner
10	Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
2	Lorbeerblatt

Pilze reinigen, ganz oder mundgerecht geschnitten, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Sofort kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und abwechselnd mit den Pilzen in die Gläser schichten.

Essig zusammen mit allen Gewürzen kurz aufkochen und heiss über die Pilze giessen.

Gläser gut verschliessen. Mindestens 1 Woche stehen lassen.

Tipp : An Stelle der Nägeliköpfl einige Knoblauchzehen oder Meerrettichwürfeli begeben.