

## **Saure Pilze**

1. Die Marinade zubereiten mit Essigwasser, Zwiebeln (in Scheiben, Ringen oder kleinen Stücken), Pfefferkörner, Lorbeerblatt (Vorsicht, nur in Maßen !) und Salz. Das Ganze ca. 5 Minuten aufkochen und bei Bedarf im Geschmack korrigieren.

2. Pilze in Stücke schneiden (etwa in Würfelzuckergröße, nach Belieben auch leicht größer). Die geschnittenen Pilze in die aufgekochte Marinade geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Abkühlen lassen ! Kann z.B. über Nacht vorgenommen werden.

4. Pilze mit der Marinade in Gläser füllen

5. Das erste Mal einwecken : 1 Stunde bei 100 Grad

6. 24 bis 36 Stunden stehen lassen.

7. Das zweite Mal einwecken : 30 Minuten bei 100 Grad

Das zweimalige Einwecken verfolgt den Zweck, auch noch die Keime abzutöten, die evtl. das erste Einwecken überstanden haben. Auf diese Art konservierte Pilze halten sich jahrelang ! Einzig die Marinade geliert nach sehr vielen Jahren.

Wer nicht einwecken kann oder will, kann die Pilzstücke auch heiß in Twist-Off-Gläser füllen. Danach den Schraubdeckel draufsetzen und die Gläser umgedreht stehend abkühlen lassen. Die Haltbarkeit ist gegenüber dem Einwecken möglicherweise geringer. Für einige Monate sollte es aber schon reichen.

Alternative zu beiden Methoden : Die sauren Pilze zeitnah verzehren. Sie können sofort oder später aus dem Glas wie Mixed Pickles verwendet werden.

**Guten Appetit !**