

# Eingelegte Pilze

Pilz-Gerichte » Steinpilz-Gerichte

## Zutaten (1 Glas)

- » 250g Steinpilze
- » 125ml Weißwein-Essig
- » 2 TL Salz
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 4 rote Chilischote(n)
- » 3 Zweige Rosmarin
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 12 Pfefferkörner
- » 250ml Olivenöl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Steinpilze feucht abreiben, in Scheiben schneiden. Essig mit Salz aufkochen, Pilze darin 1min blanchieren, abtropfen lassen.

2. Knoblauchzehen pellen. Chilischoten und Rosmarinzweige abbrausen und trockentupfen. Zitrone in Scheiben schneiden. Alle Zutaten mit 12 Pfefferkörnern in ein großes Glas geben.

3. Mit 250ml Olivenöl aufgießen, Glas verschließen, eine Woche kühl stellen. Die Pilze sind ideal als Antipasti, zu Kurzgebratenem oder in Salaten.

angelegt am: 20.02.2004

Rezept-Nr: 980

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke