

Sauer eingelegte Eierschwämmchen
So bewahrt man sich das wunderbar zarte Aroma der
Pilzchen für den Winter auf!

La Mise en Place:

300 g Eierschwämmchen 2,5 dl Weissweinessig, 4 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 1 EL schwarze Pfefferkörner

Die Vorbereitung:

Die Eierschwämmchen putzen und ganz kurz spülen.

Die Zubereitung am Herd:

Weissweinessig, 1,25 dl Wasser, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner in einem grossen Topf aufkochen, die Pilzchen zugeben und 10 Minuten köcheln.

Die Pilzchen mit einem Lochsieb aus dem Sud heben und kurz ausdampfen lassen.

Die Vollendung:

In sterile Gläser füllen und vollständig mit dem Sud bedecken.

In jedes Glas 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner geben. Heiss verschliessen und kühl und dunkel lagern.

