

## *Steinpilze in Olivenöl*

### *La Mise en Place:*

**500 g Steinpilze, 1 Liter guter Weissweinessig, 1 EL Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Die Steinpilze putzen, aber nicht waschen und etwas kleiner schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Pilze mit dem Weissweinessig übergießen, aufkochen und einige Minuten köcheln. Abgessen, die Pilze in ein Tuch einwickeln und auskühlen.

### *Die Vollendung:*

Wenn die Pilze trocken sind, in ein Glas füllen, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen und mit Olivenöl aufgießen.

### *Alternativen und Varianten:*

Andere frische Pilze können gleich zubereitet und aufbewahrt werden.

### *Produkteinfo:*

Die Pilzchen halten so monatelang, sie müssen aber immer mit Olivenöl bedeckt sein.

