Eingelegte Champignons

4-Personen

Zutaten:

2	-	dl Weisswein
1	-	TL Tomatenpüree
1	-	dl Olivenoel
500	-	gr Champignons
2	-	Zwiebeln
1	-	TL Koriandersamen zerstossen
1	-	TL Pfefferkörner zerstossen
2	-	Lorbeerblätter
4	-	Zweiglein Thymian
1	-	TL Salz

Zubereitung:

Wein mit dem Tomatenpüree verrühren, mit den restlichen Zutaten unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20-Minuten köcheln. (Siehe Tipp)
Champignons mit der Kochflüssigkeit siedend heiss in ein sauberes Glas füllen, so dass die Flüssigkeit überläuft.
Glas sofort verschliessen, auf einem Tuch auskühlen.

Tipp:
Alle Zutaten in eine Steamerschale geben, 15-Minuten bei 100-Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen.

Haltbarkeit:
Kühl und dunkel cirka 2-Wochen. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Champignons rasch konsumieren.
Ergibt ein Glas von etwa ¾-Liter