

# Eingelegte Pilze

2-Einmachgläser von ca. 3-dl Inhalt

---

## Zutaten:

500	-	gr frische Pilze z.B. Champignons, Eierschwämme, Steinpilze, Halimasche
3	-	dl Essig
etwas	-	Salz
1	-	Peperoncini entkernt, in Ringe geschnitten
2	-	Knoblauchzehen gescheibelt
1	-	TL schwarze Pfefferkörner
2-4	-	dl Rapsoel

## Zubereitung:

Pilze sorgfältig rüsten, kleine ganz belassen, grosse blättrig schneiden. Im leicht gesalzenen Essig portionenweise 3-Minuten köcheln, herausnehmen und trockentupfen.

Pilze mit restlichen Zutaten in die Gläser schichten.

Mit Rapsoel auffüllen, bis der Inhalt gur bedeckt ist. Gläser verschliessen.

Haltbarkeit im Kühlschrank: ca. 1-Monat