Rezept

Estragon-Champignons

Ein Rezept von Estragon-Champignons, am 25.04.2024

Zutaten

- **750 g** weiße Champignons (oder braune)
- **150 ml** Estragonessig
- **4** Knoblauchzehen
- 150-200 ml Olivenöl
- **2 EL** Salz
- **150 g** kleine Schalotten
- **2** Stängel Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas mit Bügelverschluss mit 1 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen. 750 ml Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen, dann salzen. Die Pilze dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. kochen lassen. Die Pilze in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. 750 ml Wasser mit Essig aufkochen lassen. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen, den Knoblauch halbieren. Beides mit Pilzen zum Essigwasser geben und offen ca. 5 Min. kochen lassen.

3. Pilze, Schalotten und Knoblauch mit einer Schaumkelle aus dem Sud in ein Sieb heben. Den Sud offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen den Estragon abbrausen, trocken tupfen und mit Champignons, Schalotten und Knoblauch in das heiß ausgespülte Glas schichten. 400 ml heiße Marinade durch ein Sieb über die Pilze gießen, das Öl darübergeben. Das Glas sofort verschließen und die Pilze ca. 2 Wochen marinieren lassen.