Rezept

Marinierte Steinpilze

Ein Rezept von Marinierte Steinpilze, am 05.06.2025

Zutaten

2 kg	kleine, feste Steinpilze
3 Zweige	Rosmarin
1/2 Bund	Petersilie
600 ml	trockener Weißwein
4 TL	Salz
ca. 1/2 l	Olivenöl zum Aufgießen
8	Knoblauchzehen
4 Zweige	Thymian
400 ml	Weißweinessig
150 g	Waldhonig
ca. 20	schwarze Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Einmachgläser (à 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze putzen und trocken abreiben. Den Knoblauch schälen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

2. In einem großen Topf ½ l Wasser mit Essig, Wein, Honig, Salz, Knoblauch und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Die Pilze und die Kräuter hinzufügen und alles ca. 8 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Steinpilze mit dem Schaumlöffel aus dem Sud heben, auf Küchenpapier abtropfen und 1 Std. abkühlen lassen.

3. Die Pilze in die sterilisierten Gläser füllen, nach Belieben Kräuter und Knoblauch aus dem Sud dazugeben. Jeweils so viel Olivenöl angießen, dass die Pilze vollständig bedeckt sind. Dabei die Gläser leicht auf den Tisch stoßen, damit etwaige Luftbläschen aus dem Öl entweichen können. Die Gläser gut verschließen und die marinierten Steinpilze vor dem Verzehr am besten 2-3 Tage durchziehen lassen. Wenn man sie an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt, sind sie ungefähr 4 Monate haltbar.