

## Rezept

# Pilze in Balsamico-Sud

Ein Rezept von Pilze in Balsamico-Sud, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> gemischte Pilze (z. B. kleine Champignons, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3</b> Lorbeerblätter	<b>3 Zweige</b> Rosmarin
<b>1 gehäufte TL</b> Meersalz	<b>1 EL</b> bunte Pfefferkörner
<b>300 ml</b> kalt gepresstes Olivenöl	<b>3 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 76 g F, 4 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und größere halbieren oder vierteln bzw. klein schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen. In einem Topf Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer, Pfeffer und Meersalz mit Essig und 200 ml Wasser aufkochen. Die Pilze portionsweise in den Sud geben und bei mittlerer Hitze je 2-3 Min. kochen. Jede Portion mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und auf ein sauberes Küchentuch legen. Den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Knoblauch, Gewürze und Kräuter beiseitestellen.
2. Pilze, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer und Rosmarin auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen. Den Sud nochmals aufkochen, in die Gläser gießen und mit dem Öl auffüllen, bis die Pilze bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Die Pilze halten sich ungeöffnet im Kühlschrank ca. 6 Wochen.