

Rezept

Pilze in Olivenöl mit Tannenspitzen

Ein Rezept von Pilze in Olivenöl mit Tannenspitzen, am 17.04.2024

Zutaten

600 g kleine Egerlinge, Champignons oder andere gemischte Pilze	200 ml Weißweinessig
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Schwarzkümmel
2 Lorbeerblätter	6 Wacholderbeeren
ca. 375 ml Olivenöl	1 TL Meersalz
	1 Handvoll junge, zarte Tannenspitzen (ca. 16 Stück, selbst gesammelt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Pilze mit einem Tuch oder Pinsel säubern, wenn nötig in einem Sieb kalt abbrausen, das Wasser gründlich abschütteln.

2. Essig mit 250 ml Wasser, Schwarzkümmel, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Salz aufkochen. Die Pilze darin bei Mittelhitze 10 Min. kochen. Mit den Gewürzen in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen, ausdrücken und auf Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl in einen kleinen Topf auf 80° (mit einem Bratenthermometer messen) erhitzen.

3. Pilze, Gewürze und Tannenspitzen in die vorbereiteten Gläser verteilen und das erhitze Öl darübergießen, bis alle Zutaten völlig bedeckt sind. Mit einem Holzspießchen mehrmals zwischen die Pilze stoßen, damit alle Luftlöcher zwischen den Zutaten mit Öl gefüllt werden. Die Gläser verschließen und abkühlen lassen. Die Pilze ca. 2 Wochen an einem kühlen Platz durchziehen lassen.