Rezept

Pilztopf

Ein Rezept von Pilztopf, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 1/2 kg** kleine gemischte Waldpilze (z. B. Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Semmelstoppel)
- **1 l** Weißweinessig
- **1 TL** Pinienkerne
- **5 EL** Senfkörner
- **3 EL** Salz
- **ca. 1/2 l** Öl zum Aufgießen
- **3** Zwiebeln
- **5** Knoblauchzehen
- **5** Lorbeerblätter
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **5 EL** Senfkörner
- **1 EL** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 große Einmachgläser (à 1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben, dabei die Pilzsorten getrennt halten. Für den Sud Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. In einen großen Topf ¾ l Wasser geben, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Pinienkerne, Pfeffer- und Senfkörner, Chili, Salz und Zucker hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen.

2. Den Essigsud erneut aufkochen und die Pilzsorten darin nacheinander jeweils ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit den helleren Sorten beginnen, damit der Sud nicht zu dunkel wird. Die Pilze mit dem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen und 1 Std. abkühlen lassen. Den Sud dabei eventuell mehrmals durch ein feines Sieb gießen und wieder aufkochen.

3. Die Pilze Sorte für Sorte in das sterilisierte Einmachglas schichten. So viel Öl angießen, dass die Pilze fingerbreit bedeckt sind und das Glas gut verschließen. Die Pilze mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Bewahrt man sie an einem kühlen, dunklen Ort auf, sind sie ca. 4 Monate haltbar. Die eingelegten Pilze sind ideal als Vorspeise oder Beilage zu Raclette.