

Rezept

Zitronenpilze

Ein Rezept von Zitronenpilze, am 09.09.2024

Zutaten

1 kg Austernpilze	4 Knoblauchzehen
3 unbehandelte Zitronen	100 ml Weißweinessig
50 ml Olivenöl	4 Lorbeerblätter
1 EL Meersalz	1 EL Zucker
2 TL Fenchelsamen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Austernpilze putzen, in Streifen teilen. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Zitronen waschen, trockenreiben, Schale von 2 Zitronen mit dem Sparschäler in langen Streifen dünn abschälen. Zitronen auspressen.

2. Essig und Öl mit 400 ml Wasser, Saft und Schale der Zitronen und allen Gewürzen aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Die Pilze dazugeben und 10 Min. garen. Zitronenschale entfernen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und verschließen.