

## Pilze in Essig

---

für 2 Einmachgläser von je ca. 3½ dl

1 dl Weissweinessig

2 dl fettfreie Gemüsebouillon

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

1–2 Saucenzwiebeln, geschält      alles in einer Pfanne aufkochen

500 g Pilze, z. B. Champignons, auch kontrollierte Waldpilze      rüsten, waschen, evtl. zerkleinern, begeben, 5 Min. köcheln, mit Schaumkelle in saubere Gläser füllen, mit heisser Flüssigkeit knapp bedecken

nach Bedarf Olivenöl      Pilze damit bedecken, Gläser verschliessen

**Erhitzen im Wasserbad:** Gläser in eine Pfanne stellen, bis zu  $\frac{3}{4}$  Glashöhe mit heissem Wasser füllen. Knapp unter dem Siedepunkt (in den Gläsern sollen kleine Blasen aufsteigen) 1 Std. erhitzen. Diese Zeitangabe gilt ab Beginn der Bläschenentwicklung. Gläser herausnehmen, vor Zugluft geschützt auskühlen, dann prüfen, ob die Deckel fest sitzen.

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel, ca. 4 Monate, ab sofort geniessbar. Einmal geöffnet, Glas im Kühlschrank aufbewahren, rasch verwenden.

