

Essig-Champignons

Zutaten für 2 Gläser à ca. 2.5 dl

500g weisse / braune Champignons

1 Zwiebel

5 dl Rotweinessig (n. Bel. mit Weissm Balsamico mischen)

50 g Zucker

1 TL Salz

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

wenig Estragon

1 EL Pfefferkörner

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Ausser den Champignons, der Zwiebel und dem Olivenöl alle Zutaten zusammen aufkochen.

Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden, mit den Champignons (grössere Pilze halbieren oder vierteln) in den Sud geben und 3 min kochen. Mit der Schaumkelle die Champignons und Zwiebeln in Gläser füllen, den kochenden Sud darüber giessen, sodass die Champignons bedeckt sind. Am Schluss das Olivenöl darüber giessen, Glas verschliessen, abkühlen lassen.

KRÄUTER-VARIANTEN Zu Champignons passen Thymian, Kerbel, Schnittlauch und Bohnenkraut. Schwarze, grüne oder rote Pfefferkörner geben Farbe.

Haltbarkeit: mehrere Wochen im Kühlschrank

En Guete

