



Essig-Champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- ½l Rotweinessig
- 50g Zucker
- 1TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- wenig Estragon
- 2EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Ausser den Champignons und dem Olivenöl alle Zutaten aufkochen. Die Champignons ohne Stiele in den Sud geben und 3 Minuten kochen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und in ein gut verschliessbares Glas füllen. Den kochenden Sud darübergiessen, so dass die Champignons bedeckt sind. Am Schluss das Olivenöl darübergiessen. Glas verschliessen. Abkühlen lassen.

Im Kühlschrank aufbewahrt, sind diese Champignons mehrere Wochen haltbar.

Servieren: Zu Siedfleisch, Schalenkartoffeln, Raclettes etc.