

Reizker im Essig eingelegt

Zutaten für Essigsud

	für ca. 10 Einmachgläser	für ca. 3 Einmachgläser	für ca. 4 bis 5 Konfigläser
Gewürzessig	4 Liter	1 Liter	½ Liter
Wasser	2 Liter	½ Liter	2.5 dl.
Zucker	300 gr.	80 gr.	40 gr.
Salz	90 gr.	20 gr.	10 gr.
Senfkörner	150 gr.	40 gr.	20 gr.
Dill	40 gr.	10 gr.	wenig

Alles zusammen aufkochen, 2 Min. sieden lassen und anschliessend, am besten in einem Tongefäss, abkühlen lassen.

Wichtig ist: die heissen Pilze mit dem kalten Essigsud übergossen

Vorwiegend nur junge, den Hut noch eingerollte, Lachsreizker verwenden.

Gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, anschliessend werden die Pilze 1 Minute darin gekocht.

Pilze absieben und die noch heissen Pilze in ein Einmachglas geben. Glas ca. zur Hälfte mit Pilzen füllen.

Nun werden die Pilze mit dem vorher angefertigten kalten Essigsud übergossen. Glas bis ca. 1 cm. unter den Rand auffüllen und anschliessend mit Gummi und Klammer schliessen.

An einem kühlen Ort lagern. Lagerfähigkeit: bis zu 1 Jahr.

Passt hervorragend zu Raclette Gschwelti + Chäs und vieles mehr

En Guete

wünscht

Pilzverein Schönegrund-Wald

18. Oktober 2004