

## **Ein interessantes Pilzrezept:**

### **Reifpilze in Essig eingelegt**

Jedem Pilzfreund sind die verschiedensten Methoden der Haltbarmachung bekannt. Doch nicht jeder Pilz eignet sich für jede Methode. Reifpilze haben sich nach unserer Erfahrung für das Einlegen in Essig als geradezu ideal erwiesen. Auf Wunsch geben wir das Rezept bekannt.

Die frischen, noch geschlossenen oder eben erst aufgeschirmten Pilze, werden am Sammeltag geputzt, aber nicht zerkleinert. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Pilze in das kochende Wasser geben, zehn Minuten leicht kochen lassen, abschäumen. Dann in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, in Gläser füllen, gut halbvoll.

Hengstenberg Gurkenmeister nach Angabe unter Zusatz von Salz und Zucker verdünnt (nach Belieben mit Senfkörnern, frischem Dill, Perlzwiebeln, Lorbeerblättern usw. zusätzlich gewürzt) fast zum Kochen bringen, sofort von der Stelle nehmen, über die Pilze gießen, gut umrühren. Der Zusatz von etwas Gürkendoktor erhöht die Haltbarkeit. Die Gläser mit Pergament zubinden und kühl stellen (Keller). Nach etwa drei bis vier Wochen haben die Pilze gut durchgezogen und können wie Essiggurken als Beilage oder zum Würzen und Garnieren verwendet werden.

Es ist empfehlenswert, die Pilze bis Jahresende zu verbrauchen. Die Haltbarkeit ist zwar bis zu ca. einem halben Jahr gewährleistet, doch ziehen die Pilze dann etwas Schleim. Gegebenenfalls muß Essig (wie oben) nachgefüllt werden.

Es muß nicht das ganze Glas auf einmal verbraucht werden. Bei Entnahme mit sauberem Löffel und erneutem Zubinden wird die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt.

Irmgard Danner, Furtwangen

**Vorstand und Redaktion wünschen allen Mitgliedern und Lesern der "Südwestdeutschen Pilzrundschau" ein erfolgreiches Jahr 1973.**

#### **Beilagenhinweis:**

**Diesem Heft liegt ein Prospekt "KOSMOS-Naturführer" der Franckh'schen Verlagshandlung, Stuttgart, bei.**

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [9\\_1\\_1973](#)

Autor(en)/Author(s): Danner Irmgard

Artikel/Article: [Ein interessantes Pilzrezept: Reifpiize in Essig eingelegt 17](#)