

## Eingelegte Pilze in Raps-Kernöl



### ZUTATEN:

- 250 g Pfifferlinge
- 250 g Steinpilze
- 250 g Champignons
- 250 g Austernpilze
- 0,5 l Weinessig
- 0,5 l Weißwein
- 1 EL Zucker
- 12 Pfefferkörner
- 1/2 Bund Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 gestrichene EL Salz
- 2 Flaschen Teutoburger Raps-Kernöl
- 1 TL Salz
- Thymian
- Lorbeer
- Rosmarin
- Knoblauch
- Salbei
- Petersilie

Pilze gründlich säubern und waschen, größere Pilze halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Weinessig mit Weißwein, Zucker, Pfefferkörnern, Thymian, Rosmarin und Salz in einen Topf geben, aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen. Pilze zugeben und ca. 5 Min. bei geringer Hitzezufuhr kochen, so dass sie noch „Biss“ haben. Die Marinade durch ein Sieb gießen, Pilze abtropfen und abkühlen lassen, mit Küchenkrepp trocknen. Raps-Kernöl mit etwas Salz verrühren und Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Knoblauch, Salbei und Petersilie zugeben. Pilze in Gläser füllen und mit dem Kräuteröl aufgießen, so dass die Pilze bedeckt sind. Kühl gelagert halten sich die eingelegten Pilze einige Monate.

**GENIESSERTIPP:** Die edlen Pilze sollten nicht zu lange gekocht werden, damit sie nicht zu fest werden. Beim Schmoren und Anbraten reichen 2 bis 5 Minuten. Pilze gibt es auch in getrockneter Form. Diese werden vor der Zubereitung etwa eine Stunde in warmem Wasser eingelegt. Frische Pilze halten sich in der Papiertüte im Kühlschrank etwa eine Woche, tiefgekühlt bis zu einem Jahr.