

Pilze in Gläsern einkochen mit dem Schnellkochtopf

Zutaten

- Pilze geputzt, am schönsten sind kleine mundgerechte. Welche Sorte man gerade gefunden oder gekauft hat. Da man ja nie weiß, wie viel man findet. Gelten die nachfolgenden Zutaten für ein Glas mit ca. 250 ml Inhalt.

2 EL einfacher weißer Essig

1 Prise Salz

1 gute Prise Zucker

1 Msp. Knoblauchpulver

1 TL. Tabil (tunesische Gewürzmischung, die eigentlich für Lamm genommen wird) oder Gewürze, die man mag.

1 Pimentkorn

5 Pfefferkörner



Die Pilze habe ich, da sie ziemlich schmutzig waren, kurz in kaltem Wasser gewaschen. Danach kommen sie in kräftig gesalzenes, kochendes Wasser und werden 15- 20 Minuten gekocht. Achtung, es bildet sich dabei eine Menge Schaum, da Pilze sehr eiweißreich sind, und kochen schnell über.

Die Pilze aus dem Wasser nehmen und dieses wegschütten. Darin ist noch Schmutz enthalten und es ist braun verfärbt. Auch verlieren die eher schleimhaltigen Pilzsorten diesen beim Abkochen, das Wasser wird daher etwas dickflüssig. Dafür bekommen die Pilze eine schöne feste Konsistenz, leider verlieren sie dabei etwas an Farbe und werden eher grau. Dem Geschmack tut das aber keinen Abbruch.

Nun die Pilze in vorbereitete Gläser abfüllen.

Sieben Gläser sind es geworden. Weniger als man zuerst glaubt. Tatsächlich verlieren die Pilze beim Kochen ca. 1/3 ihres Volumens. Aber trotzdem eine schöne Ausbeute.

Jetzt kommen die o.g. Zutaten in jedes Glas. Danach wird mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher bis ca. 1 cm unter den Rand aufgefüllt.

Jetzt gehen vermutlich die Meinungen auseinander. Manchmal sehe ich, dass die Pilze nur heiß abgefüllt werden, andere kochen sie nur kurz bei 100°C ein. Das bleibt am Ende natürlich jedem selbst überlassen und jeder ist selbst für das verantwortlich, was er tut.

Wir reden hier von einem der empfindlichsten Lebensmittel überhaupt. Pilze sind, wie wir wissen, keine Pflanzen, sondern stehen irgendwo zwischen Pflanze und Tier. Sie sind sehr eiweißreich, verderben daher extrem schnell und können dann Giftstoffe bilden. Man weiß, dass man Pilze besser nicht aufwärmen soll - aus genau diesem Grund. Wobei auch das relativ ist. Kommt darauf an, welche Pilze, ob sie schnell verarbeitet wurden, gut gekühlt wurden usw. Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle.

Ich persönlich gehe lieber auf Nummer sicher und koche die Pilze im Schnellkochtopf ein, so als würde ich Fleisch einkochen. **Bei Stufe II für 20 Minuten.** Das ist eine sichere Methode, auch empfindlichste Lebensmittel dauerhaft haltbar zu machen. Der Konsistenz der Pilze schadet es nicht. Sie bleiben knackig.

6 Gläser stehen jetzt im Keller. Die eingelegten Pilze schmecken toll zum Butterbrot, zum Fondue, zum Grillen oder als Salatzutut. Haltbar sind sie dunkel und kühl aufbewahrt mindestens ein Jahr.

Lasst es euch schmecken!