Scharf eingelegte Eierschwammerl in Olivenöl

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

500 G	Eierschwammerl
2 STUECK	Knoblauchzehen
1 ZWEIG	Rosmarin
2 STIELE	Thymian
1	rote Chilischote
CA. 220 ML	Olivenöl
	Salz
	Zesten von 1 Bio Zitrone

Zubereitung

1. Die Eierschwammerl nur putzen (mit einem Pinsel), aber nicht waschen.
2. Die Kleinen so lassen und die größeren Exemplare halbieren.
3. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Vom Thymian und Rosmarin die Blätter bzw. die Nadeln abstreifen.
5. Die Chilischote halbieren, den Stiel, den Samen und die feinen Scheidewände entfernen.
6. Danach die Eierschwammerl und die Chili in einer Pfanne mit Öl stark anbraten (ca. 3-4 Minuten).

   Wichtig: die Eierschwammerl heiß in einer Pfanne anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt – ist die Temperatur zu gering, werden sie zäh!
7. Den Knoblauch dazugeben und auch mit braten.
8. Die Kräuter und die Zitronenzeste untermischen und alles mit Salz abschmecken.
9. Nun alles in Gläser füllen, und die Gläser mit Olivenöl auffüllen, bis alles bedeckt ist.
10. Eine Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN