

## Eingelegte Pilze in Raps-Kernöl

Zutaten für 4 Personen:

- je 250 g Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons, 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, Salbei und Petersilie
- Knoblauch



### Zubereitung

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

Teutoburger Ölmühle\_modem conclusa