

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

HIER GEHT ES ANS EINGEMACHTE

Pilze, Wachsbohnen und Gurken



PILZE

Dirk Luther



★ Die Einmachgläser vor der Benutzung heiß auswaschen und mindestens 10 Minuten im Backofen bei 120 °C sterilisieren; Schraubdeckel oder Gummiringe mit kochendem Wasser übergießen.

HIER GEHT ES ANS EINGEMACHTE

Pilze, Wachsbohnen und Gurken

Eingelegte Pilze

👩 **ZUTATEN** Einmachgläser (z.B. 4 Gläser á 400 ml) | 1,5 kg Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze) | 1/2 Bund Rosmarin | 750 ml Weißweinessig mit 5% Säure | 0,5 l Wasser | 1,5 EL Salz | 4 kleine Lorbeerblätter | 1 TL weiße Pfefferkörner | 4 Gewürznelken | 2 halbe Knoblauchzehen | reichlich gutes Olivenöl



Pilze putzen. Rosmarinnadeln abzupfen. Für den Sud Rosmarin, Essig, Wasser, Salz, Lorbeerblätter, Pfeffer sowie Nelken in einem Topf aufkochen. Die Pilze dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Pilze abgießen, abtropfen lassen und mit Hilfe von Besteck (die Pilze möglichst nicht mehr mit den Händen berühren) auf einem sauberen, ausgekochten Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren sauberen Geschirrtuch bedeckt zwei Stunden antrocknen lassen. Pilze und Gewürze mit abgekochtem Löffel lagenweise abwechselnd mit dem Öl in die Gläser schichten. Es sollten keine Luftblasen entstehen. Pilze mit Öl bedecken, Gläser verschließen. Kühl und dunkel lagern. Die Pilze sollten zwei Wochen durchziehen. Zwischendurch kontrollieren, da Pilze leider leicht verderben.

Eingelegte Wachsbohnen

👩 **ZUTATEN** Einmachgläser (z.B. 4 Gläser á 400 ml) | 1,8 kg gelbe Wachsbohnen | 5 Rosmarinzwige | 1 Bio-Zitrone | 300 g Schalotten, geschält und geviertelt | 2,5 l Wasser | 40 g Salz | 20 g Zucker | 2 TL Senfkörner | 2 TL Korianderkörner | 2 TL weiße Pfefferkörner



Die Bohnen putzen und waschen, den Rosmarin klein schneiden, die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen evtl. halbieren, mit den Schalotten, dem Rosmarin und den Zitronenscheiben in die Gläser füllen. Aus dem Wasser mit Salz, Zucker, Senf, Koriander- und Pfefferkörnern einen Sud kochen. Den Sud zu den Bohnen gießen, sodass die Gläser bis etwa 1 cm unter dem Rand gefüllt sind. Die Gläser verschließen und in einen Einkochtopf Wasser bis knapp zu den Glasrändern einfüllen, auf 90 °C erhitzen und die Bohnen zugedeckt zwei Stunden bei 90 °C einkochen.



Eingelegte Gurken

★ Wer keinen Einkochtopf hat, kann einen großen Topf mit Zeitungspapier auf dem Topfboden auslegen und die Gläser daraufstellen. Das Papier schützt die Gläser vor Erschütterungen durch das kochende Wasser.

👩 **ZUTATEN** Einmachgläser (z.B. 4 Gläser á 400 ml) | 1 kg kleine Einlegegurken | 12 kleine Schalotten, in Scheiben geschnitten | 75 g Salz | 4 Dillblüten | 3 kleine rote Chilischoten, entkernt und in Ringe geschnitten | 70 g Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten | 1 EL gelbe Senfsaat | 1 EL Koriandersaat | 1 EL weiße Pfefferkörner | 60 g Zucker | 500 ml Weißweinessig mit 5% Säure

👩 Am Vortag die Gurken mit einer Gemüsebürste unter kaltem Wasser sorgfältig abbürsten. Gurken mit Salz und 2 l Wasser in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Teller beschweren, sodass alle Gurken mit Salzwasser bedeckt sind. An einem kühlen Ort 24 Stunden stehen lassen (das Einsalzen sorgt dafür, dass die Gurken schön knackig bleiben).

Dillblüten von den dicken Stielen trennen. 700 ml Wasser mit dem Chili, dem Ingwer, der Senfsaat, der Koriandersaat, den Pfefferkörnern, den Schalottenscheiben, dem Essig und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Gurken in ein Sieb gießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Die Gurken dicht an dicht in die Gläser schichten und je eine Dillblüte darauflegen. Den Sud erneut aufkochen und über die Gurken gießen, dabei darauf achten, dass die Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilt werden.

Die Gläser in einen Einkochtopf stellen. Wasser bis knapp zu den Glasrändern einfüllen, auf 90 °C erhitzen und die Gurken zugedeckt 40 Minuten bei 90 °C einkochen.