



Birnen Delikat Essig

Eierschwämmli

Rezept

Zutaten

| | |
|---------|------------------------|
| 500 g | Eierschwämmli |
| 1 dl | Birnen Delikat Essig |
| 3 | mittelgrosse Zwiebeln |
| 1 Prise | Rohzucker |
| 2.5 dl | Wasser |
| 1 Prise | Salz |
| 2 EL | schwarze Pfefferkörner |

Zubereitung

1. Geputzte Eierschwämmli sauber waschen und abtropfen lassen.
2. Eierschwämmli in einem Topf geben, mit kochendem Wasser übergiessen, bis die Schwämmli bedeckt sind. Zudecken und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Abgiessen, abspülen und abtropfen lassen.
3. Geschälte Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Eierschwämmli, Zwiebeln und Pfefferkörner ein sterilisiertes Einmachglas füllen.
4. Birnen Delikat Essig, Wasser und Gewürze aufkochen, über die Pilze im Glas giessen, bis sie bedeckt sind. Glas sofort verschließen.