

Steinpilze in Kräuteröl einlegen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5 Gläser à 250 ml
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 Gläser à 250 ml', 'yield' : '' });
```

Mit unserem GekonntGekocht-Rezept erfahren Sie, wie einfach es ist, **Steinpilze in Kräuteröl einzulegen**. Zwischen **Juni und Oktober ist Saison**. Doch wo findet man die heiß begehrten Steinpilze? Da sie eher saure Böden bevorzugen, findet man sie vornehmlich in Buchen- und Fichtenwäldern. Außerdem fühlen sie sich auch in Nadelwäldern wohl und gedeihen dort prächtig.

Ist die Arbeit getan und der Korb hoffentlich voller Pilze, wäre es extrem schade, wenn all die Pilze innerhalb paar Tage aufgebracht werden müssten, damit sie nicht verderben. Daher sind das **Einlegen und Trocknen** besonders beliebte Methoden. In **Italien** ist das Einlegen von Pilzen für mediterrane, aromatische Antipasti eine landesübliche Prozedur, um die Pilze haltbar zu machen. Als Antipasti sind die Steinpilze und Champignons hierfür in Öl eingelegt und mit Kräutern und Gewürzen nach Wahl verfeinert. Dieses Rezept **ergibt 5 Gläser à 250 ml**.

Wenn Sie sich für Steinpilz-Pesto interessieren, haben wir bei GekonntGekocht ein tolles, authentisch-italienisches Rezept für hausgemachte Bandnudeln mit Pilz-Pesto und Bergkäse.

Zutaten

- 800 g feste, gleich große, frische Steinpilze
- 500 ml gutes Olivenöl
- 60 g Kapern, abgetropft
- 75 ml Saft einer frisch gepressten Zitrone
- 1 EL Fenchelsaat
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 3 Zweige Bohnenkraut
- 5 Knoblauchzehen
- 2 EL grobes Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Vor dem Verarbeiten die Pilze sorgfältig putzen. Große Pilze der Länge nach halbieren und in kleinen Portionen in heißem Olivenöl 5 - 6 min. braten. Heraus nehmen, mit den Kapern mischen - marinieren, durchziehen lassen. Samt Saft in sterile Schraubgläser füllen

Schritt2

Die Knoblauchzehen werden nicht geschält, nur längs halbiert. Das Meersalz, die Knoblauchzehen, Zitronensaft, die Fenchelsaat und die Kräuter mit dem restlichen Olivenöl auf ca. 80 ° C erhitzen und die Gläser kleine Perlen aufsteigen

Schritt3

Kühl gelagert, haltbar bis zu 1 Jahr; das Öl kann nach dem Verzehr noch gut für Salate, Carpaccio, Meeresfische, Muscheln und Pasta weiter verwenden

Steinpilze in Kräuteröl einlegen: Rezepte mit Steinpilzen

Wie bereits oben beschrieben, kann man in Öl eingelegte Steinpilze auf verschiedenste Weise weiterverarbeiten. Typisch-italienisch ist in jedem Fall die Zubereitung von Antipasti und Pilz-Pesto. Aus den Steinpilzen kann man auch wunderbar einen frischen Salat zubereiten. Oder wie wäre es mit einem leckerem Steinpilz-Eierpfannkuchen?

Unsere Steinpilze in Kräuteröl eignen sich wunderbar für aromatische Vorspeisen. Beispielsweise reicht bereits eine hochwertige, frische Burrata und ein wenig Salat. Die Kombination mit den eingelegten Steinpilzen ist einfach ein aromatischer Gaumenschmaus. Das Ganze mit dem Pilzöl beträufeln. Hierzu passen frisches Baguette und ein Glas Weißwein!

Rezeptart: Deutsche Küche, Kalte Vorspeisen, Kleine Gerichte, Pilzgerichte, Vegan, Vegetarisch
Tags: einlegen, pilzgerichte, pilzsaion, steinpilze, typisch italienisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilze-einlegen/>