

## Eierschwammerl NATUR-EINKOCHEN

Eierschwammerln bzw. Pfifferlinge im eigenen Saft ganz NATUR-PUR einkochen ist eine gute Möglichkeit größere Mengen verarbeiten. Pfifferlinge die im "rohen" Zustand eingefroren werden, sind oft bitter nach dem auftauen. Der Vorteil vom einkochen für die Konservierung liegt auf der Hand! Zur Lagerung braucht es weder einen Kühlschrank oder Tiefkühlfach. Über viele Monate manchmal auch Jahre sind die selbstgemachten Konserven (Gläser) in bester Qualität jederzeit verfügbar!



### Zutaten/Einkaufsliste:

2000 GR Pfifferlinge (je nach Fundmenge)  
1 EL Salz  
diverse Einkochgläser für eine Füllmenge von 2000 ml

### Vorbereitung:

- Pfifferlinge sauber waschen und abtropfen lassen
- größere in Stücke schneiden kleinere im Ganzen verarbeiten

### Zubereitung:

- Blanchieren und Gläser sterilisieren:
  - Pfifferlinge in einen ungelochten Garschalenbehälter geben
  - mit dem Salz bestreuen
  - in den oberen Einschub des Kombi-MULTI-Dampfgarers (MDG) geben
  - sauberer Einmachgläser und Deckel auf einen Rost stellen, Öffnung nach unten
  - Gläser mit Deckel in den untersten Einschub geben
- mit der Ofenfunktion Vital Dampf/Dämpfen 99°C (100% Dampf) die Pilze, blanchieren und die Gläser mit einen Arbeitsgang sterilisieren
- 30 Minuten, kein Vorheizen notwendig, die Pfifferlinge erhalten den Biss, und durch das Dampfgaren werden die Pilze zu 50% entsaftet



### Einkochen:

- Pilze mit dem eigenen Saft in die Einkochgläser füllen
- Gläser verschrauben und auf ein Backblech stellen
- Blech mit den befüllten Gläsern in den MDG geben, Einschubhöhe oder mehrere Einschübe bei großen Mengen sind kein Problem
  - Ofenfunktion Feuchtgaren HOCH / Intervall PLUS/ Heißluft mit hoher Dampfzugabe 130°C vorheizen nicht notwendig

### Einkochzeit:

- je nach Größe der Einkochgläser und Anzahl der Gläser ist die Einkochzeit unterschiedlich, wenn die Gläser mit den heißen Pfifferlingen befüllt werden geht es natürlich schneller.

### Wichtig:

Es muss in den Gläsern der Siedepunkt überschritten werden für einige Zeit! So lange einkochen bis es in den Gläsern beginnt zu köcheln, dann noch ca. 5 Minuten, damit sind die meisten Bakterien abgetötet und eine lange Haltbarkeit in bester Qualität garantiert!

### Erfahrungswerte:

- kleine Gläser 150 ml ~30 Minuten
- mittlere Gläser 400 ml ~45 Minuten
- große Gläser 750 ml ~60 Minuten

### Auskühlen:

- MDG öffnen und die Gläser im Gerät bei geöffneter Türe auskühlen lassen
- Vorsicht: Die Gläser stehen unter Druck, nicht die Gläser entnehmen!
- Haltbarkeit ohne Kühlung ca. 2 Jahre!