

# Knusprig gebackene Steinpilze

ca. 45 Minuten - mittel

## Zutaten

- 500 g Herrenpilze
- 200 g Semmelbrösel
- 150 g Mehl
- 2 Stk. Eier
- Salz
- Wasser
- Öl



## Zubereitung

- Herrenpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Eier mit einer Prise Salz und einem Schuss Wasser versprudeln (dann wird es schön knusprig).
- Nun die Pilze nacheinander in Mehl, Ei und Brösel wenden und in heißem Fett goldbraun backen.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salat und Sauce Tartar servieren.

TIPP: Beim Ausbacken empfehle ich einen hohen Topf (keine Pfanne), da es sehr spritzt!