



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer Herbst

.....

Für: 2 Personen

.....

Verfasst von: Anna Bauer

.....

Zutaten

.....

500 G Herrenpilze

.....

200 G Semmelbrösel

.....

150 G Mehl

.....

2 Eier

.....

Salz

.....

Wasser

.....

Öl

.....

Zubereitung

1. Herrenpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Eier mit einer Prise Salz und einem Schuss Wasser versprudeln (dann wird es schön knusprig).
3. Nun die Pilze nacheinander in Mehl, Ei und Brösel wenden und in heißem Fett goldbraun backen.

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

4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salat und Sauce Tartar servieren.

Knusprig gebackene Steinpilze sind eine Delikatesse dazu Salat und Sauce Tartare!