Knusprig gebackene Steinpilze

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!