

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Panierte Steinpilze

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 10-15 frische Steinpilze mit dicken Stielen, Butterschmalz, 3 Eier,
- Salz, Pfeffer, Mehl, Semmelbrösel, geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen u. je nach Dicke der Stiele in 2-3 ca. 8-12 mm dicke Scheiben schneiden. Überstehende Kappen in Scheiben, Stielrundung flach schneiden u. anderweitig verwenden.



2. Semmelbrösel u. Parmesan in einem 2:1 Verhältnis vermischen. Eier mit Salz u. Pfeffer verquirlen. Steinpilzscheiben erst in Mehl, dann in verquirltem Ei wenden. In das Semmelbrösel-Parmesan-Gemisch legen, damit von allen Seiten bedecken u. andrücken.



3. Steinpilze in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen u. mit Petersilie angerichtet servieren.



Tipp des Chaoten: Unglaublich lecker, der Hammer!

