

Rezept

Panierte Pilze

Ein Rezept von Panierte Pilze, am 24.02.2024

Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln	Salz
1/4 l kräftige Gemüsebrühe	1/2 EL scharfer Senf
3 EL Weißweinessig	Pfeffer, frisch gemahlen
8 EL Öl	600 g größere Pilze (z. B. Austernpilze, Riesen-Egerlinge oder Steinpilze)
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
2 Eier	1 kleinere Salatgurke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser in etwa 20 Min. weich, aber nicht zu weich kochen.

2. Brühe erhitzen, mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und 3 EL Öl mischen. Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, noch heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce mischen und ziehen lassen, bis die Pilze fertig sind.

3. Die Pilze putzen, dicke einmal längs durchschneiden. Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben, Eier in einem anderen verquirlen. Pilze leicht mit Wasser anfeuchten, in Mehl und Eiern wenden und in den Semmelbröseln wälzen.

4. Restliches Öl erhitzen, die Pilze darin bei mittlerer Hitze pro Seite 3-4 Min. braten. Inzwischen die Salatgurke schälen, in dünne Scheiben hobeln und unter den Kartoffelsalat mischen. Den Salat nochmals abschmecken und mit den Pilzen servieren.