Parasol- oder Riesenschirmpilz gebacken

Mit dem Rezept für Parasol- oder Riesenschirmpilz gebacken lassen sich Pilze in ein herrliches Gericht verwandeln. Pilzliebhaber sind hellauf begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
50 g	Semmelbrösel
30 g	Mehl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 Stk.	Pilze (Parasole)

Zubereitung

1. Für die Parasol- oder Riesenschirmpilz gebacken als erstes die Stiele der Parasole entfernen und die Kappen in Viertel schneiden. Dann Eier in einen Suppenteller schlagen. Anschließend Salz und Pfeffer zugeben und alles verquirlen.

2. Danach Mehl in einen weiteren Suppenteller geben und flach ausbreiten. In einen dritten Teller nun die Semmelbrösel geben und flach ausbreiten.

3. Jedes Pilzstück dann zuerst in Mehl, anschließend in Ei und zuletzt in Semmelbrösel wenden. Dabei darauf achten, dass die Stücke von jeder Schicht komplett bedeckt sind.

4. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze hineingeben, wenn es heiß ist. Die Parasole braten lassen, bis sie goldgelb sind. In der Zwischenzeit Küchenpapier ausbreiten. Die Pilze dann aus der Pfanne nehmen und zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen. Anschließend sofort heiß servieren.

Tipp

Zu den Parasol- oder Riesenschirmpilz gebacken eignen sich als Beilage Salzkartoffeln. Etwas Preiselbeermarmelade verleiht dem Gericht einen besonderen Reiz. Die Süße der Marmelade und die salzigen Pilze harmonieren zusammen einfach wunderbar.