Steinpilze gebacken

Die panierten, gebackene Steinpilze sind ein traditionelles, einfaches und unglaublich köstliches Gericht zur Pilzsaison im Herbst.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Steinpilze
2 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
200 g	Semmelbrösel (Paniermehl)
	Salz
	Pflanzenöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Steinpilze** die frischen Pilze vorsichtig putzen, nicht waschen, sondern mit einem Küchenpinsel oder Tuch reinigen. Danach in zirka 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.

2. Das Mehl verquirlte Eier und Semmelbrösel in drei separate Teller geben. Die Steinpilze zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt gründlich mit den **Semmelbröseln** panieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Steinpilze portionsweise goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Am besten heiß genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Passend einen grünen Salat und Kräuter- oder Knoblauchsauce zu den gebackenen Steinpilzen servieren.