

Austernpilz-Schnitzel



von: njoy-food

2 Portionen

Zutaten:

200 g Austernpilz roh
1 (63 g) Eier
150 g Paniermehl
n. B. Salz
n. B. Pfeffer
n. B. Flüssigwürze z.B. Kelmapare
2 EL (20 g) Bratfett (tierisches Fett)

Zubereitung

- 1 Das Ei mit einer Gabel verkleppern und mit dem Salz, Pfeffer und der Flüssigwürze kräftig würzen.
- 2 In eine zweite Schüssel das Paniermehl geben.
- 3 Die einzelnen Austernpilze zuerst in der Eiermassen wenden, so dass der Pilz vollständig damit ummantelt ist und anschließend im Paniermehl wenden.
- 4 Bratfett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Austernpilz-Schnitzel langsam goldbraun darin anbraten. Warm, mit Salat servieren.

🕒 Arbeitszeit: 25 Minuten
🕒 Fertig in: 25 Minuten

👤 njoy-food