Geht super schnell: Frittierte Kräuterseitlinge in Knusperweizenhülle

Knusprige Delikatessen

Panierte Champignons sind ein beliebter Snack, der gerne mit Sauce Tartare oder zu Salat gereicht wird. Allerdings erfordert die Zubereitung viel Geduld, da die kleinen Pilze aufwendig vorbereitet werden müssen. In unserer heutigen Variante verwenden wir knackige Kräuterseitlinge, die ruckzuck in Scheiben geschnitten und paniert sind. Das Rezept kommt ohne Semmelbrösel aus. Stattdessen empfehlen wir griffiges Hartweizenmehl, das bei uns manchmal auch als Semola in den Regalen zu finden ist. Das raue Mehl gibt vor allem Nudeln, Spätzle und Brot eine besondere Kruste. Das passiert auch beim Panieren von Gemüse oder Pilzen. Einfach mal ausprobieren und mit einem cremigen Dip servieren. Köstlich.

Deswegen heute die Rezeptur für **frittierte Kräuterseitlinge in Knusperweizenhülle**:

Zutaten

- 200 g Kräuterseitlinge
- 2-3 Eier
- 200 g Semola Mehl
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- 1 EL Senf
- ½ TL Pfeffer

- 1 Liter Frittieröl
- 100 g Mayonnaise
- Saft und ¼ Abrieb einer Bio-Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung

Die Kräuterseitlinge in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Aufgeschlagene Eier in einer Schüssel mit Senf, Pfeffer und Gemüsebrühepulver mischen.

Die Pilzscheiben auf drei Portionen aufteilen. Jede Portion in der Eimasse 10 Minuten einlegen. Danach herausnehmen und gut mit dem Semola-Mehl benetzen und im heißen Frittierfett ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mayonnaise mit Zitronensaft und bisschen Abrieb vermischen.

Die knusprigen Pilze mit der Mayonnaise servieren.