Mini Frikadellen vom Schwefelporlinge:

Ich hab die Schwefelporlinge in mundgerechte Stück geschnitten und
dann in einem Sud aus etwas Salz, Gemüsebrühe und etwas Curry so ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Stücke aus dem Sud genommen und beiseite gestellt, wobei ich den Sud erst einmal aufgehoben habe.

Die Pilzstücke hab ich dann abkühlen lassen und und klein geschnitten.

Eine Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl anbraten.
(Wer mag kann auch noch anderes Gemüse klein schneiden und zufügen und mit den Zwiebeln anbraten)

Dann die Pilzstücke wieder dazugeben, mit angebraten und ab und zu vielleicht vom Sud etwas dazugeben, das so knapp 10 Minuten, es sollte dann keine Flüssigkeit mehr im Bratgut drin sein.
Komplett auskühlen lassen

Mit dem Speedy von Tupperware dann klein geschreddert, aber nicht zu einer Creme, es sollten noch Stückchen erkennbar sein.

Dann würzen nach Geschmack, 1 Ei und Semmelbrösel zufügen das die Masse wie Hackfleisch ist und sich formen lässt, das muss man einfach nach Gefühl machen.
Alles gut mischen und abschmecken.

1 – 2 Stunden ruhen lassen.

Kleine Bällchen formen und in etwa Semmelbrösel wälzen.

Öl erhitzt, die Bällchen in Pfanne geben und etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten, dabei immer mal wenden.
Dazu lecker Salat.

Guten Appetit