Süße Parasol-Schnitzel

Dieses Rezept stammt von Bernhard Broschart (www.norwegen-freunde.de). Es sind praktisch „panierte Schnitzel“, nur dass dabei Salz und Pfeffer gegen Zucker, Vanillezucker, Vanille, Zimt, etwas Salz und etwas Chili ausgetauscht werden. Hier hast du freie Kreativauswahl. Du kannst auch eine Prise Pfeffer, Muskatnuss oder Curry für eine indische Note usw. verwenden.

Du brauchst:

Parasolpilze, Zucker, Vanillezucker, Vanille, Zimt, etwas Salz und etwas Chili, Ei, Paniermehl, Öl oder Butter zum Braten

So wird es gemacht:

1. Parasolpilze von den Stielen trennen und putzen.
2. Gewürze und Ei mischen.
4. Pilze darin wenden, anschließend im Paniermehl.
5. Pfanne erhitzen (160°- 180°) und die panierten Pilze bräunen.
6. Bei kleinerer Hitze ca. 15 Minuten fertigbacken, damit die Pilze nicht verbrennen, aber trotzdem gut „durch“ sind.
7. Mit Eis, Früchten und/oder Sahne servieren.

Aus: RITA & FRANK LÜDER (2016): Pilze zum Genießen...Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder. Kreativpinsel-Verlag, Neustadt