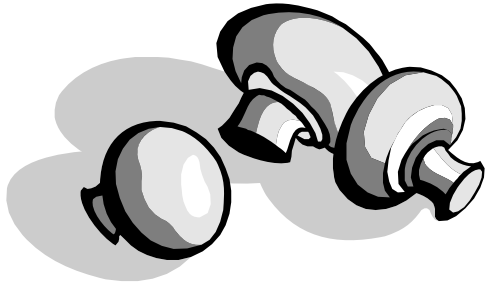


Frittierte Maronen



Zutaten: für 4 Personen

500g kleine Maronen-Röhrlinge

3 El Mehl

Salz, weisser Pfeffer

2 Eier

6 El Semmelbrösel

750g Frittierfett

Zubereitung:

- Die gereinigten und vorbereiteten Pilze mit einem Küchentuch trocknen.
- Nacheinander in Mehl, in mit Salz und Pfeffer verquirlten Eiern und in Semmelbrösel wenden.
- Im Frittiertopf Fett auf 180° erhitzen und darin die Pilze fünf Minuten goldgelb braten.
- Mit Remuladensauce servieren.