Pilzschnitzel 2

(aus Steinpilzen, Rotkappen und Co)

500 g Pilzhüte von großen Pilzen
2 Eier
Mehl
Semmelbrösel
Öl zum braten
Salz und Pfeffer

- Die geputzten Pilzhüte in Scheiben schneiden (etwa 0,5 cm).
- Salzen, pfeffern und panieren (Mehl, Ei, Semmelbrösel).
- Das Öl in der Pfanne erhitzen,
- die Pilze darin goldgelb braten.

Pilzschnitzel aus Birkenpilzen,
Rotfußröhrlingen und Flaschenbovisten

Pilzschnitzel aus Perlpilzen,
Butterpilzen und Pfifferlingen

Pilzschnitzel aus Rotkappen