

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: CHAMPIGNONS – FRITIERTE CHAMPIGNONS

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 TL Öl
125 g Mehl
1 Eigelb
0.13 l Bier
1 Prise Salz
500 g Frische Champignons
1 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Bis auf die Pilze und den Eischnee alles vermengen, dann den Eischnee unterheben. Die Champignons einzeln durch den Teig ziehen und in heißem Öl goldbraun backen. Als Vorspeise ist ein Kräuterrührei und Reis ganz lecker. Für das Rührei alle Gartenkräuter, derer man habhaft werden kann, klein schneiden und kurz vor dem Stocken unterheben.