

Schnitzel vom Riesenbovist



Zutaten:

- 1 Riesenbovist (Handballgröße)
- 80 ml Lupinenwürze, Sojasauce oder andere Flüssigwürze
- 3-4 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Wildgewürz, gemahlen
- 500 g Fett oder Öl zum Ausbacken
- Zum Servieren: Zitronenspalten und Remouladensauce



Zubereitung

Den Pilz mit einem großen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die äußere, ledrige Haut vom Pilz abziehen.

Jede Scheibe mit Flüssigwürze, Salz, Pfeffer und etwas Wildgewürz würzen bzw. einreiben.

Dann die Scheiben zuerst in verquirlten Eiern, dann in Brösel wälzen.

Die Schnitzel nacheinander in heißem Fett, auf jeder Seite ca. 2-2,5 Minuten goldgelb backen. Tipp: Mit 2 oder 3 Pfannen arbeiten, da die Schnitzel groß sind.

Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zitronenspalten und Remouladensauce servieren.