

SCHOPFTINTLING SCHNITZEL



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 35 Min.



Zutaten:

- 600 g frische Schopftintlinge (Coprinus comatus)
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 500 g Kartoffeln
- 2 Eier
- Mehl
- Feine Semmelbrösel
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz zum Backen
- Preiselbeeren



Zubereitung:

Salz und Pfeffer mit den Eiern in eine Schüssel geben. Die Kappe der Schopftintlinge halbieren und mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel goldbraun backen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. In Salzwasser kochen und nach dem Abgießen etwas ausdampfen lassen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Kartoffeln mit der gehackten Petersilie einige Minuten anbraten.

Schopftintling-Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufeln und einem guten Löffel Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Auch der Igelstachelbart eignet sich hervorragend als Schnitzel.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE