

Eierschwammerl dukaten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	¼ kg
altbackene Semmeln	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Olivenöl	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel

Zubereitung:

1/4 kg Faschiertes, gemischt
1 alte Semmel
1 Ei
Salz, Pfeffer
Majoran
etwas Bröseln

400 g Eierschwammerln
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
1 EL Olivenöl
1 EL Butter

Mehl (glatt), Ei, Brösel zum Panieren
Kokosfett zum Herausbacken

Eierschwammerln putzen, säubern und dickblättrig schneiden. Geschälte Zwiebel und Knoblauch in Würfeln schneiden. Petersilie waschen und hacken.

Olivenöl und Butter zerlaufen lassen, Zwiebel darin glasig andünsten Pilze dazugeben und so lange rösten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, Petersilie und Knoblauch einrühren. Erkalten lassen. Durch den Fleischwolf mit großen Löchern faszieren.

Semmel in Wasser einweichen, sehr fest auspressen.

Faschiertes, Semmel, Ei, Salz, Pfeffer Majoran, Schwammerlmasse untermengen. Nach Bedarf Semmelbröseln untermischen, damit eine festere Masse entsteht. 20 Minuten rasten lassen.

Laibchen formen, in Mehl, Ei und Brösel wälzen.

In heißem Kokosfett bei mittlerer Hitze langsam, goldbraun herausbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2014-Eierschwammerl dukaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at