Frittierte Champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 700 g mittelgrosse Champignons
- 150 g Mehl (gesiebt)
- 2 Eier
- 2 dl Bier
- ½ Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl, Eigelb, Bier und Öl gut miteinander verrühren. Zudecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschliessend das Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Champignons mit trockenem Haushaltspapier abtupfen und in den Teig tauchen. Danach im heissen Öl (180 °C) goldbraun frittieren. Nach Belieben garnieren und mit Tartarsauce servieren.

