

# *Frittierte Morcheln*

Zutaten für 4 Portionen:

3–4 frische Morcheln

wenig Öl zum Dünsten

2–3 EL Wasser oder Weisswein

Salz, Pfeffer

ca. 12 schöne Brennesselblätter

etwas Mehl zum Bestäuben

1 Eigelb

1 dl Bier

60 g Mehl

1 Prise Salz

1 Eiweiss, steif geschlagen

Öl zum Frittieren

Die Morcheln je nach Grösse halbieren oder vierteln. In wenig Öl dünsten. Mit dem Wasser oder Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Tuch abtrocknen lassen.

Die Brennesselblätter gut waschen und ebenfalls abtrocknen. Eigelb, Bier und Mehl in einer Schüssel mit einer Prise Salz gut verrühren und das Eiweiss darunter ziehen. Morcheln und Nesseln mit wenig Mehl bestäuben, durch den Teig ziehen und portionenweise im heissen Öl ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und warm oder kalt als Apéro servieren.

Das Rezept gelingt auch mit eingeweichten, getrockneten Morcheln oder je nach Jahreszeit und Vorliebe mit anderen Pilzen.

