

Pilzchüechli

Zutaten für 4 Portionen:

400–600 g Pilze
5 dl Wasser
100 g Zucker
1/2 Zitrone, nur Saft
Mehl zum Wenden
1 Eigelb
1 dl Bier
60 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eiweiss, steif geschlagen
Puderzucker zum Bestreuen
Öl zum Ausbacken
2 EL Maizena
4 EL Weisswein

Kleinere Pilze ganz lassen, grössere in Scheiben schneiden. Wasser und Zucker aufkochen. Pilze kurz abspülen, sofort dazu geben. Während ca. 10 Minuten köcheln und im Sirup abkühlen lassen. Pilze herausnehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, im Mehl wenden. Pilzsirup für die Sauce beiseite stellen.

Eigelb, Bier und Salz aufschlagen, Mehl dazu rühren und zuletzt das Eiweiss darunter mischen.

Die bemehlten Pilze durch den Bierteig ziehen, im heissen Öl goldgelb ausbacken. Gut abtropfen lassen, mit dem Puderzucker bestäuben.

Pilzsirup bis zur Hälfte einkochen lassen. Maizena mit dem Weisswein anrühren, zum Sirup geben. Kochen, bis die Sauce cremig ist.

Alles noch warm servieren.

Tipp:
Mit einer Kugel
Vanilleglace auf-
tischen.

