

CHAMPIGNONS IN BIERTEIG

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
			Für den Bierteig:
1	1	Ei	Aufschlagen und in eine Schüssel geben.
2	1	Ei	Trennen und das Eigelb zu dem Ei geben. Beides gut verquirlen.
3	150 g	Mehl	In eine Schüssel geben.
4	125 ml	Pils	Langsam einrühren.
5	Das ganze	Verquirlte Ei	Zufügen und alles zu einem glatten Teig verschlagen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein.
6	Kräftig mit	Salz und Pfeffer	Würzen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
			Für die Füllung:
7	600 g	Frische Champignons	Putzen und in eine Schüssel geben.
8	1 TL	Zitronensaft	Zufügen und gründlich durchmischen.
9	2-3	Knoblauchzehen	Schälen, fein hacken und zu den Champignons geben.
10	Kräftig mit	Salz und Pfeffer	Abschmecken.
11	2-3 EL	Mehl	Auf einen Teller geben.
12	Alle	Champignons	Darin wenden.
13	Reichlich	Butterschmalz	In einer Pfanne erhitzen.
14	Alle	Champignons	Durch den Bierteig ziehen und in dem Buttermehl ausbacken. Sofort frisch auf Salattellern o.ä. servieren. Dazu Weißbrot reichen.