

Birne paniert



Im Keller stehen immer noch ein paar Gläser mit unseren guten eingeweckten Birnen. Heute panieren wir ein paar davon. Das wird eine schöne Beilage zu einer Käseplatte, Wildgerichten, panierten Schnitzeln oder mit Eis als Nachtisch.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Glas eingeweckte Birnenhälften	abtropfen lassen. In
Mehl	
1 Ei	mit etwas Wasser verquirlt und
Semmelbrösel	wenden. Damit der Semmelbrösel-Mantel schön dicht wird evtl. nochmals in Ei und Semmelbröseln wenden. Anschließend bei 190 Grad in
Öl	frittieren. Auf Küchentrepp gut abtropfen lassen, mit
Preiselbeeren oder Johannisbeer-Gelee	servieren.