



Benötigt für den Teig:

- 1 Ei
- ½ Teelöffel Salz
- 125gr Mehl
- 125gr Speisestärke
- 150ml Wasser
- 1 Päckchen Backpulver

Noch benötigt:

- 400-500gr Schwefelporling
- 500-750ml Sonnenblumenöl
- Soße nach Bedarf (z. B: Süß-Sauer)

Zubereitung:

1. Für den Teig das Salz, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Das Wasser und das Ei zugeben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30 Minuten ruhen lassen, damit das Backpulver arbeiten kann.
2. Das Sonnenblumenöl in einen Topf geben und heiß werden lassen.
3. Den Schwefelporling putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Achtung: Durch den Backteig werden die Stücke deutlich größer, also lieber etwas kleiner schneiden, damit die einzelnen „Nuggets“ dann auch in den Mund passen.
4. Die einzelnen Schwefelporlingsstücke dann durch den Teig ziehen und im Sonnenblumenöl frittieren.
5. Am Ende am besten auf einem Küchenpapier ablegen, das dann überschüssiges Öl aufnehmen kann.
6. Zum Dippen verwenden wir gerne asiatische Sweet-Chili-Soße, aber auch Majonäse und Ketchup, oder andere Dips können – je nach Geschmack – natürlich verwendet werden.