

## Fondue mit Krause Glucke

Zutaten für 4 Personen:

600 g Krause Glucke

2 Eier

200 ml helles Bier

100 g Mehl

1 EL Öl (Distelöl)

Salz



Krause Glucke, *Sparassis crispa*

### Zubereitung:

Die Krause Glücke in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Die Pilzstücke kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Anschließend noch einmal gründlich waschen, um auch die letzten Sandkörner zu entfernen.

Die Pilzteile mit der Salatschleuder oder einem Tuch trocknen.

Eigelb und Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Bier verrühren.

Salz, Öl und Mehl nach und nach unterrühren bis der Teig schön klebrig, nicht zu flüssig aber auch nicht zu fest ist.

Zum Schluss das mit etwas Salz zu Schnee geschlagene Eiweiß unterrühren. Bei richtiger Konsistenz fließt der Bierteig von einem Löffel, benetzt ihn aber mit einer dicken Schicht.

Die aufgespießten Pilze werden in den Bierteig getaucht und mindestens drei Minuten im heißen Fonduefett gebraten.

Man kann natürlich auch gleichzeitig Fleisch im Fonduetopf garen.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

