Panierte Eier mit Faschiertem

Die panierten Eier mit Faschiertem oder Hackfleisch wie es in Deutschland heißt, gelingen mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

8 Stk.	Eier
650 g	Faschiertes (Vom Schwein oder gemsicht)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
1 EL	Petersilie
	Cayennepfeffer
	Salz
2 Stk.	Eier
	Mehl
	Paniermehl (oder Semmelböseln)
	Öl

für die Panier

Zubereitung

1. Für die **panierten Eier mit Faschiertem** die Eier in kochendem Wasser zirka 6 Minuten hart kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.

2. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken, die frischen Kräuter fein zerschneiden. Jetzt das Faschierte mit Knoblauch und Kräutern gründlich vermengen und mit Salz und Cayenne Pfeffer würzen. Die Masse in 8 Portionen teilen und flach drücken oder flach ausrollen.

3. Mit je einem Ei belegen und komplett um hüllen.

4. Für die die Panier die Eier in einer Schüssel verquirlen, Mehl und Paniermehl in weiteren Schüsseln geben. Die Eier im Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und in Paniermehl wälzen.

5. Das Öl in einer Fritteuse oder Topf erhitzen und die panierten Eier goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren.

Tipp

Das Rezept für die panierten Eier mit Faschiertem eigenen sich auch perfekt zur Resteverwertung, wenn mal wieder hart gekochte Eier vom Osterfest übrig bleiben.