

Schottische Eier-Scotch Eggs

Mit dem Rezept für Schottische Eier-Scotch Eggs lassen sich Eier auf ungewöhnliche Weise servieren. Auf jedem Fall einen Versuch wert, sie schmecken vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 22 min

Gesamtzeit: 52 min



Zutaten

1 l Öl (zum Frittieren)
4 Stk. Eier
1 kg Wurst
800 g Semmelbrösel
250 g Mehl
4 Stk. Eier

Zubereitung

1. Für Schottische Eier-Scotch Eggs als erstes die Fritteuse auf 190°C vorheizen. Dann die Eier in einem Topf mit Wasser legen. Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Eier für etwa 10-12 Minuten darin liegen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Eier mit kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen und beiseitelegen.
2. Nun die Würste zerkleinern und zu einer breiigen Masse mischen. Mit dieser Masse nun jedes Ei ummanteln. Anschließend Paniermehl in eine flache Schale geben, in eine weitere Schale Ei schlagen und in eine letzte Schale etwas Mehl geben. Nun eine Wurstkugel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wälzen, bis alles vollständig bedeckt ist.
3. So mit allen Kugeln verfahren. Wenn alle Eikugeln paniert sind, diese für etwa 10 Minuten in die Fritteuse geben. Sie sind fertig, wenn sie goldbraun sind.

Tipp

Schottische Eier-Scotch Eggs sehen halbiert auf einigen Salatblättern und Tomatenscheiben am

besten aus. Etwas Senf auf den Eiern sieht nicht nur schön aus, sondern schmeckt auch noch sehr gut. Die Eggs lassen sich, anstatt in einer Fritteuse auch in einer Pfanne mit ausreichend Öl heraus braten.