Scotch Eggs

Frittierte Scotch Eggs sind echte Klassiker der schottischen Küche. Traditionell wird das Rezept für Picknicks oder als Snack für andere Anlässe zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 g	Wurstbrät
1 Schuss	Worcestershiresauce
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Petersilie
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei (geschlagen)
300 g	Paniermehl
400 ml	Pflanzenöl (zum Frittieren)
Nach Belieben	Feldsalat (zum Garnieren)
Nach Belieben	Mayonnaise (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für Scotch Eggs den Backofen auf 190°C vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eier anpieksen und im heißen Wasser 7 Minuten kochen lassen.

2. Eier herausnehmen, abschrecken, abkühlen lassen und schälen. Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen und die Eier darin wälzen. Das übrige Mehl aufheben!

3. Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Mit dem Wurstbrät, der gehackten Petersilie, Muskatblüte und Worcestershire-Sauce vermengen, salzen und pfeffern.

4. Die Wurstbrät-Mischung in so viele Teile teilen, wie es Eier gibt und diese zu kleinen flachen Fladen formen. Jedes Ei mit einem Wurstbrät-Fladen umhüllen und leicht andrücken. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten ruhen lassen.

5. Die umhüllten Eier in der Mehlmischung wälzen und in dem verquirlten Ei wenden. Rundherum mit Paniermehl bestreuen und die Panade leicht andrücken.

6. Reichlich Öl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne auf 180°C erhitzen und die Eier darin ca. 3 Minuten unter mehrmaligem Wenden frittieren. Herausnehmen und in einer Auflaufform im Ofen ca. 6 Minuten fertig garen lassen.

7. Aus dem Ofen nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Dann auf etwas Feldsalat anrichten, mit Mayonnaise garnieren und servieren.

Tipp

Auch wenn die Scotch Eggs traditionell kalt verzehrt werden, schmecken sie auch warm sehr gut!