Scottish Eggs

Eiersuche nicht nur an Ostern! Bei diesem Rezept verstecken sich die Scottish Eggs unter einer leckeren Fleischpanade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
260 g	Faschiertes
1 Stk.	Eigelb
2 EL	Paniermehl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Tupfer	Senf
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die Scottish Eggs einen Topf mit Wasser aufkochen und die Eier darin rund 10 Minuten lang hart kochen. Anschließend abschrecken, kurz abkühlen lassen und vorsichtig schälen.

2. Für die Fleischpanade das Ei trennen, den Dotter in eine Schüssel geben (Eiklar wird hier nicht benötigt). Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen, fein hacken und zum Dotter geben. Faschiertes und Paniermehl ebenfalls zufügen. Mit Muskat, Pfeffer, Salz und Senf würzen. Alle Zutaten mit den Händen gut durchkneten. Noch einmal abschmecken.

3. Den Fleischteig in Portionen teilen und die gekochten Eier rundum damit ummanteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scottish Eggs darin schwimmend ausbacken.

Tipp

Die Scottish Eggs sind ideal für Picknicks, Partys oder als Snack zwischendurch. Mit einem gemischten Salat als Beilage kann man sie auch als leichtes Hauptgericht reichen.