

Schottische Eier / Scotch Eggs



Rezept: 0086 Liste: 2.7. Vorspeisen / Snacks
Kategorie: Hackfleisch, Eier,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Danach die Zwiebel in einer Pfanne mit sehr wenig Öl anschwitzen, jedoch nicht braun werden lassen. Nun vom Herd nehmen und beiseitestellen. Das Hackfleisch mit einem Eigelb und 2 El Semmelbrösel, zusammen mit den Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf, Muskat und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen.

4 Eier kochen für 5 - 6 Minuten. Die Eier pellen und mit den Fleischplatten umhüllen. Dazu die Hackfleischmasse in 4 Portionen teilen und jede Portion flachdrücken. Die Fleischmasse sollten von der Größe her ein Ei umhüllen können.

Das Eiweiß ein wenig steif schlagen und damit die umhüllten Eier bestreichen. Nun noch in den Semmelbröseln wenden. Ausreichend Öl in einem großen Topf erhitzen (unter 170 °C bleiben) und die Eier darin frittieren, bis sie goldbraun sind. Dann aus dem Öl herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Zutatenliste für 4 Personen

250 g Hackfleisch gemischt
1 kleine Zwiebel, rot
2 El Semmelbrösel
1 Eier, getrennt
1 EL gehackte Petersilie
4 Eier
75 g Semmelbrösel
2 El Senf
Muskat, wenig
Öl zum Frittieren
Salz und Pfeffer