



Scotch Eggs mit würzigem Hackfleischmantel



Zutaten

Für die Schottischen Eier:

2	Eigelb
2 TL	Senf
1 Flasche	Pflanzenöl, hochofentauglich
400 g	Hackfleisch
2 TL	Ketchup
1	Schalotte
2 EL	frische Petersilie
4	Eier (Größe M), zimmerwarm
120 g	Paniermehl

Für die Panade:

100 g	Mehl
2	Eier
100 g	Paniermehl

Für den Gurkensalat:

2 EL	Rapsöl
	Salz
1 Prise	Zucker
1	Gurke
1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Essig
1/2 Bund	frischer Dill
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Soße:

2 TL	Mayonnaise
1/2 TL	Cayennepfeffer
1/2 TL	Zucker
	Salz
2 TL	saure Sahne
2 EL	Senf
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 4010 kJ, 958 kcal, 74 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 60 g Fett, 563 mg Cholesterin, 5,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Diese Schottischen Eier, welche auch Scotch Eggs genannt werden, sind eine Spezialität der britischen Küche und bestehen aus gekochten Eiern, die mit einem würzigen Hackmantel umschlossen und anschließend frittiert werden. Wir haben zu unseren Schottischen Eiern zusätzlich auch noch einen frischen Gurkensalat und eine leckere Senfsoße zubereitet. Für die Scotch Eggs müssen zunächst die Eier wachweich gekocht und gut abgeschreckt werden. Danach wird der Hackmantel aus Hackfleisch, Paniermehl, Eigelb, Senf und Ketchup vorbereitet und vorsichtig um die Eier gelegt. Nachdem die Scotch Eggs einmal in der Panierstraße gewendet worden sind, werden die Eier frittiert. Zusammen mit dem frischen Gurkensalat und der würzigen Senfsoße schmecken die Schottischen Eier wirklich unglaublich gut und sind das perfekte Rezept für einen ausgiebigen Brunch. Probiere das Rezept doch einfach selber aus und überzeuge dich von unseren Schottischen Eiern! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes bringst du Wasser in einem Topf zum Sieden. Nun gibst du die Eier hinein und kochst sie bei hoher Temperatur für 6 Minuten. Dann gießt du die Eier ab und lässt kaltes Wasser zum Abkühlen in den Topf.

Step 2:

Als nächstes kannst du die Gurke in mittelgroße Streifen und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Mit frisch geschnittenem Dill garnieren.

Step 3:

Jetzt kannst du die Hackfleischmasse zubereiten. Dazu schneidest du die Schalotte fein und hackst die Petersilie. Beides zum Hackfleisch geben und zusammen mit Paniermehl, Senf, Ketchup, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen.

Step 4:

Nun schälst du die Eier vorsichtig und erhitzt einen Topf mit Öl. Dann teilst du die Hackfleischmasse in vier Portionen und formst mit den Händen flache Patties. Nun legst du auf jedes Pattie ein Ei und umhüllst vorsichtig das Ei mit dem Hackfleisch. Dabei sollte eine Kugel entstehen. Zum Panieren schlagst du die Eier auf und verquirlst sie in einer Schüssel. Dann auf zwei Teller jeweils Mehl und Paniermehl verteilen. Die Hackfleischteile von jeder Seite in dem Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

Step 5:

Als nächstes kannst du die Schottischen Eier einzeln mit einer Schaumkelle im heißen Öl goldbraun ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Dann für die Soße den Senf, saure Sahne, Mayonnaise und Cayennepfeffer verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt kannst du die schottischen Eier noch warm mit Gurkensalat und Senfsoße servieren.