rezepte

1. Scotch Eggs

- ☐ 10 Eier
- ☐ 500g Hackfleisch gemischt
- ☐ 500g Mett
- ☐ 15g Thymian
- ☐ 25g Petersilie
- ☐ 2 El Worchestershiresauce
- ☐ 2 Tl englisches Senfpulver
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ Backpapier
- ☐ Mehl und Semmelbrösel zum Panieren
- ☐ 1 kg Öl oder Butter Schmalz zum Backen

1.1. Eier kochen

- 8 Eier in einem großen Topf mit kaltem Wasser platzieren.
- Das Wasser mit den Eiern bei starker Hitze erhitzen.
- Sobald das Wasser anfängt zu Kochen vom Herd nehmen und für 7 Minuten stehen lassen.
- Dann die Eier aus dem Topf nehmen und in kaltem Wasser für 10 bis 15 Minuten auskühlen lassen.

1.2. Mantel

- Das Mett mit dem Hackfleisch und der Worchestershiresauce sowie dem Senfpulver, und den Kräutern gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Masse in 8 gleiche Teile teilen.
- Die Eier umwickeln und mit dem Mehl, den Eiern und dem Paniermehl zweimal panieren.
- Das Schmalz in einem Topf heiss (160 C) werden lassen und die Eier darin
- Goldbraun garen, ca. 10 Minuten.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/scotch_eggs

Last update: **2023/05/20 17:25**