

[rezepte](#)

# Scotch Eggs

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

## 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.

## Mantel

- Das Mett mit dem Hackfleisch und der Worcestershiresauce 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:  
<http://wiki.elfring.ms/> - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:  
[http://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/scotch\\_eggs](http://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/scotch_eggs)

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

