

Gekochte Eier im knusprigen Hackfleischmantel „Scotch Egg“ Rezept



- **Küche:** Britisch, Schottisch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 8', 'yield' : '' });
```

Das erste Mal wurden die schottische Eier im Jahr 1738 in London hergestellt.

Wir möchten Ihnen hier ein vielseitiges Rezept dieser Eiern aus der “englischen Küche für jeden Tag“ vorstellen. Dieser kleiner Snack ist perfekt für zwischendurch, mit Spinat, Spitzkohl oder im Salatnest z. B. mit Tatar-Sauce. Dieses Gericht schmeckt sowohl heiß, als auch kalt. Außerdem enthalten Eier viele Vitamine und Nährstoffe, die unser Körper braucht. Nach dem Backen haben die Eier schöne, appetitliche Farbe, die zum Genuss dieses Gerichts aufruft.

Die übrig gebliebene Ostereier können natürlich auch bei der Zubereitung verwendet werden.

Zutaten

- 8 Eier, wachsw weich gekocht, geschält
- 700 g gemischtes Hackfleisch
- 1 ganzes Ei
- 1 EL Senf
- 2 - 3 EL Panierbrot für den Fleischteig
- 80 g Panierbrot mit 80 g geriebener Pizzakäse, gemischt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Hackfleisch, der Zwiebel, dem Knoblauch, Senf, einem Ei und 2 - 3 EL Panierbrot einen herzhaft gewürzten Fleischteig mengen.

Schritt2

In 8 flache Fleischplätzchen formen und leicht in Panierbrot drücken. Jeweils 1 Ei in die Mitte geben, umhüllen und gut verschließen.

Schritt3

In heißem Pflanzenöl goldgelb von allen Seiten backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen; Die Eier schmecken am besten heiß, aber auch kalt.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

Zutaten:eier, Hackfleisch, Pfeffer, Salz, Senf, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scotch-egg/>