

Schottische Eier

- **Küche:**Schottisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

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

Der beliebte Picknick – Snack und mehr

Zutaten

- Für den Fleischteig:
- 8 Stück mehr oder weniger hart gekochte Eier, geschält
- 500 g Gehacktes halb und halb
- 1 ganzes Eier
- 1 El Senf
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Panade:
- 125 g Semmelbrösel oder Panierbrot
- 1 ganzes Ei mit 1 El Milch verklappert
- Etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Das gehackte zerbröseln und mit etwa 30 g von den Semmelbröseln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie zu einem herzhaften, glatten Teig vermengen. Die Eier etwa 1 cm dick einhüllen, gut andrücken und mit feuchten Händen glatt rollen; mit Mehl bestäuben. Durch das verklapperte Ei ziehen und in Semmelbrösel oder Panierbrot wenden, etwas andrücken.

Schritt2

In heißem Pflanzenöl nacheinander schwimmend, knusprig heraus backen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Als Picknick - oder Party - Snack mit Kräuterdip oder Senf zu reichen.

Schritt5

Für jeden Tag z. B. mit frischen Salaten, Porree Gemüse, Spitzkohl, Spinat à la creme und einem Sellerie Kartoffelstampf

Rezeptart: Eierspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schottische-eier/>