



Scotch Eggs mit Rindfleisch und Bärlauchjoghurt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Die beliebte „kultige“, englische Snack Spezialität

Zutaten

- 500 g Rindergehacktes (geht auch mit Schweine - oder Bratwurstbrät)
- 7 - 8 hart gekochte Eier
- 30 g Semmelbrösel für die Masse
- 4 - 5 El Semmelbrösel zum Panieren
- 1 ganzes Ei
- 2 - 3 Knoblauchzehen (mit Salz gerieben)
- 3 kleine, rote Chilischoten, entkernt, fein gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 2 Zweige frischer, gehackter Majoran
- 1 Tl gemahlner Kreuzkümmel
- 1 Tl gemahlener Koriander
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Ca. 1 l Pflanzenöl zum ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Masse:

Schritt2

Das Rindergehackte salzen, pfeffern und die gehackten Chilischoten, die Petersilie, die Semmelbrösel und den gehackten Majoran dazu geben.

Schritt3

Die frischen Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und mit einem großen Küchenmesserrücken und etwas Salz fein reiben; mit dem ganzen Ei, dem Kreuzkümmel und dem Koriander verarbeiten, nachschmecken.

Schritt4

Die geschälten, hart gekochten Eier in Mehl wälzen und ca. 1 cm dick mit der Hackmasse umschließen, einhüllen; in den Semmelbröseln wälzen, etwas andrücken.

Schritt5

Ca. 8 - 10 min. in heißem Pflanzenöl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu reiche ich einen frischen, leichten Bärlauchjoghurt aus einem Becher Naturjoghurt und 1 El Bärlauchpesto, Salz und Pfeffer, sowie knackig, frische Blattsalate.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scotch-eggs-mit-rindfleisch-und-baerlauchjoghurt/>