

# 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/>