AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	Herbst	Grossbritannien

SCHOTTISCHES EI



Rezept: Rose Carrarini. Das Gelbe vom Ei. Phaidon 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Eier mit dem frittierten Fleischmantel sind eine deftige Winterspeise. Ein originelles Gericht aus dem kalten Schottland.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Hackfleisch	40 g	Mehl
4	Ei, gekocht	3 dl	Sonnenblumenöl
2	Ei, roh	4 EL	Senf oder Mayonnaise
		50 g	Paniermehl

ZUBEREITUNG

1. Ein Ei pro Person hart kochen, abkühlen lassen und schälen.
2. Das Hackfleisch in Anzahl Portionen aufteilen und je zu einem Burger formen.
3. Die hart gekochten Eier in Mehl wälzen und je auf einen Burger setzen. Das Fleisch hochziehen und die Eier komplett ummanteln.
4. Das Mehl, die verquirlten Eier und das Paniermehl je in einen Suppenteiller geben. Die Fleischeier zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl drehen.
5. Zum Frittieren Sonnenblumöl 3 cm hoch in einen Brattopf giessen und das Öl auf genau 190° C erhitzen.
6. Eier in Frittiertopf geben und die Eier unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. gleichmässig goldbraun braten. Dabei die Temperatur reduzieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und aufschneiden.

TIPP: Mit grünem Salat oder Kartoffelsalat servieren.