



Schottische Eier

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Eier | 6 St. |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 20 g |
| Hackfleisch, gemischt | 250 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Paniermehl | 50 g |
| Frittieröl | 1 L |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, Küchenkrepp

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen und 4 Eier ca. 10 Min. hart kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden).
3. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Eigelb, Petersilie und Pfeffer vermengen. Masse vierteln und zu flachen Ovalen formen. Eier damit umhüllen, dabei darauf achten, dass die Masse gleichmäßig dünn ist.
4. Übriges Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl auf einem weiteren Teller verteilen. Umhüllte Eier erst in Ei, dann im Paniermehl wenden.
5. Frittieröl in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Eier portionsweise darin ca. 5 Min. knusprig frittieren, dabei mehrmals wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 376 kcal |
| Kohlenhydrate | 23 g |
| Eiweiß | 25 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 20 g |