




Eier im Hackmantel mit Remoulade



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	30 g
Eier	8 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Bergkäse	80 g
Hackfleisch vom Schwein	700 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paniermehl	30 g
Gewürzgurken	100 g
Äpfel, grün	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Mayonnaise	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, Sieb, Muffinform

1. In einem Topf ca. 2 l Wasser zugedeckt aufkochen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Derweil Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Eier im kochenden Wasser ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen.
2. Knoblauch und Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Bergkäse entrinden und fein reiben. In einer Schüssel Käse, Hackfleisch, Knoblauch, die Hälfte von Zwiebel und Dill, Salz und Pfeffer verkneten. Dabei Paniermehl nach Bedarf zufügen. Die Masse sollte nicht zu feucht sein.
3. Aus der Hackmasse 8 gleich große Portionen formen. Jede Portion auf wenig Paniermehl flach drücken und ein Ei damit umhüllen, dabei Hack gut darum schließen. In 8 gefettete Vertiefungen eines Muffinblechs setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 25–30 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen Gewürzgurken in ein Sieb geben, abtropfen lassen und fein würfeln. Dabei das Gurkenwasser auffangen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
5. In einer weiteren Schüssel Petersilie, restlichen Dill, Mayonnaise und 2–3 EL Gurkenflüssigkeit verrühren und würzen. Gurke, Apfel und übrige Zwiebel unterheben und abschmecken. Eier aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder abgekühlt mit der Remoulade servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal		
Kohlenhydrate	32 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	55 g	Fette	69 g