





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
Sonnenblumenöl	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. Sonnenblumenöl 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 2227 kcal

Kohlenhydrate 14 g

Eiweiß 24 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 235 g
