

Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!



ZUTATEN FÜR 4 SCOTCH EGGS

- 500 g Wildfaschiertes (z.B. Hirsch, Wildschwein oder Reh)
- 4 Eier M, 6 Minuten gekocht
- 1 Ei zum Panieren
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel oder Panko (japanisches Paniermehl)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Senf
- 1 TL Wildgewürz
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren



SCOTCH EGGS

ZUBEREITUNG

Die 4 Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser kochen, damit sie noch leicht weich im Inneren sind. Anschließend abkühlen lassen und schälen.

Das Wildfaschierte mit den gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Senf und den Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut durchmischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. In 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion flach drücken und ein ge-

schältes Ei in die Mitte legen. Die Masse um das Ei formen. Darauf achten, dass das Ei vollständig damit bedeckt ist, damit das Ei beim Frittieren nicht herausläuft.

Die Scotch Eggs zuerst in Mehl wälzen, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden, bis sie rundum bedeckt sind.

In einem großen Topf oder einer Fritteuse das Öl auf ca. 170°C er-

hitzen. Die Eier darin etwa 5 – 6 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die fertigen Scotch Eggs aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht abkühlen lassen. In der Mitte durchschneiden und mit einem Salat oder einer Sencsauce servieren.