

Eierlaibchen

auf Salat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 6 gekochte Eier
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 GOLDBLUME Brötchen
(vom Vortag)
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 50 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 50 ml LANDFEIN Milch
- 1 EL Senf
- ½ TL COOK! Paprikapulver
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise Salz
-
- FRISAN Butterschmalz
(zum Ausbraten)

ZUBEREITUNG:

1. Die gekochten Eier pellen und zusammen mit den Brötchen in kleine Würfel schneiden – die Milch darübergießen und von den Brötchenwürfeln aufsaugen lassen.
2. Außerdem die Zwiebel schälen und mit dem Schnittlauch fein hacken.
3. Die rohen Eier zusammen mit Zwiebel, Schnittlauch, Senf, Gewürzen und Semmelbröseln unter die Masse mengen und mit feuchten Händen kleine Frikadellen daraus formen.
4. In der Zwischenzeit reichlich Butterschmalz in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen.
5. Die Eierlaibchen in zwei Etappen von beiden Seiten im Butterschmalz goldbraun ausbraten.

