

# Scotch Eggs



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

10 GUTSGLÜCK Eier (M)  
800 g GUT BARTENHOF  
gemischtes Hackfleisch (K)  
300 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel  
2 EL Senf  
1 TL COOK! Thymian  
1 Prise Salz  
1 Prise COOK! Pfeffer  
–  
FRISAN Butterschmalz  
(zum Frittieren)



## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst acht der Eier mindestens 3 Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken – dann behutsam schälen. (Wer die Eier lieber hart gekocht bevorzugt, kann diese natürlich auch länger kochen.)
2. Im Anschluss die übrigen Zutaten (bis auf die Eier) mit 50 g Semmelbröseln zu einer homogenen Hackmasse vermischen.
3. Die Masse in acht gleich schwere Portionen teilen und jeweils mit feuchten Händen um eines der gekochten Eier hüllen.
4. Die Fleischmasse fest andrücken und die Eier so vorbereitet für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Butterschmalz erhitzen und eine Schale mit verquirlten Eiern und eine mit den übrigen Semmelbröseln herrichten.
6. Die vorbereiteten Eier mit der Hackmasse aus dem Kühlschrank holen und abwechselnd in den rohen Eiern und Semmelbröseln panieren.
7. Dann nacheinander zügig im heißen Butterschmalz ausbacken, bis die Kugeln ringsherum goldbraun sind.
8. Abschöpfen und auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen.
9. Die schottischen Eier können nun mit Senf und Salat oder anderen Beilagen nach Wahl warm oder kalt serviert werden.