



Scotch eggs von Wachtel & Reh

Zubereitung Scotch eggs von Wachtel & Reh

Meister Lampe & Co.

Zutaten

- 600g gewürztes Wildbret
- 12 frische Wachteleier
- Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Beilage

- Dip nach Wahl

Die Wachteleier je nach Größe eineinhalb bis zwei Minuten kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Je Wachtelei werden etwa 50g Wurstbret benötigt.

Dazu die Bratwürste Pi mal Auge mittig teilen und das Bret herausdrücken. In der Handfläche, etwa wie beim Töpfern „Schalen“ aus dem Bret formen und die Wachteleier hineinlegen.

Die „Schale“ wird nun über dem Ei wieder verschlossen und mit angemessenem Druck mit den Händen zu einer Kugel geformt.

Anschließend großzügig panieren. Frittieröl in einem Topf auf etwa 180°C erwärmen und die „Schottischen Eier“ goldbraun backen.

Sie werden traditionell kalt serviert. Etwa beim Imbiss zwischen den Treiben. In England überlebt man ohne sie keine Fasanenjagd.

Enjoy!



WildGenuss
NRW