

Scotch Eggs

Gekochtes Ei in wüzigem Salsiccia-Brätmantel und umwickelt von Bacon.



Bisher noch keine Bewertungen



KOCHUTENSILIEN

- 1 Grill
- MARABU Holzkohle
- Frischhaltefolie

ZUTATEN

- 5 Stk Salsiccia
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 EL Schnittlauch
- 1/2 EL mittelscharfer Senf
- 1/4 TL Muskat
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- 1/2 Zwiebel
- 4 Eier (Größe L)
- 100 g Bacon
- BBQ-Sauce

ANLEITUNGEN

Vorbereitung

1. Wir verwenden **MARABU Holzkohle** und entzünden diese direkt im Grill.
2. Zuerst das Bratwurstbrät aus der Pelle herausholen und in eine Schüssel geben.
3. Dann die Petersilie, den Schnittlauch und die Zwiebel mit einem scharfen Messer grob hacken.

4. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, Ei, Senf und die Gewürze zum Salsicciabrät geben und vermengen.
5. Nun die Eier für maximal 4 Minuten kochen und danach schnell in eiskaltes Wasser geben, um den Garprozess zu unterbrechen. Für 3 Minuten im Wasser kalt werden lassen und dann vorsichtig die Schale ablösen.
6. Dann etwas Brätmasse (ca. 2 mal größer als das Ei) auf Frischhaltefolie drücken. Das Ei in die Mitte legen und die Folie zu einem Säckchen zusammenpacken. Das Brät sollte sich dabei um das Ei legen. Die Folie wieder lang ziehen und die letzten freien Stellen vorsichtig verschließen, so dass das Brät das Ei komplett verschließt.
7. Damit die Scotch Eggs auf die Grill nicht auseinanderfallen müssen sie noch mit Bacon umwickelt werden.

Zubereitung

1. Die Scotch Eggs werden zuerst im direkten Bereich des Grills von allen Seiten scharf angebraten.
2. Dann in den indirekten Bereich legen und unter mehrmaligem Wenden für insgesamt ca. 35 Minuten grillen. Nach ca. 20 Minuten werden die Eier mit BBQ-Sauce bestrichen.