



Oma's gefüllte Eier a'la 60?

Description

Zutaten:

- 7 Eier
- 30g trockenes Weißbrot
- 3 bis 4 Eßl. Milch
- 20g Butter oder Margerine
- Salz , Pfeffer
- je 1 Eßl. kleingehackter Dill und Schnittlauch
- 20 bis 30 g Semmelbrödel
- Ausbackfett

Zubereitung:

6 Eier gründlich waschen , in kaltes Salzwasser legen und hart kochen, abschrecken. Mit einem scharfen Messer die Eier mit der Schale längs halbieren. Die harten Eiweiß und die Eigelb vorsichtig aus den Schalen herausnehmen. Das Weißbrot in Milch einweichen, ausdrücken und zusammen mit den hartgekochten Eiweiß und Eigelb durch den Wolf drehen. ! roches Ei , 20g Butter, Salz, Pfeffer, Dill und Schnittlauch zugeben, gut vermischen. Die halbierten Eischalen mit der Masse füllen, die obere Fläche mit dem Messer glätten und mit Semmelbröseln bestreuen. Mit dieser Seite in das erhitzte Fett in die Pfanne legen und goldgelb braten. Die gefüllten Eiern werden als Vorschpeise oder mit verschiedenem Gemüse als zweiter Gang oder zur Sauerampfersuppe serviert.

Guten Apetit !

Author

mariusz