

FASCHIERTE BÄLLCHEN MIT WACHTELEI



ZUTATEN:

300 g Faschiertes (Rind, Schwein oder Geflügel), 12 Wachteleier, 1 erweichte faschierte Semmel, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, 1 Ei (Hühner- oder Wachteleier), 1 Löffel Mehl, 50 g Semmelbrösel, Öl für die Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Die Eier kochen, schälen
2. Das Faschierte in eine Schüssel geben, die erweichte faschierte Semmel, 1 Ei und die Zwiebel dazu und würzen mit Salz, Pfeffer, Majoran, ev. etwas Brösel in die Masse geben damit man eine gute Konsistenz bekommt.
3. Wachteleier in Mehl wenden und mit der faschierten Masse umhüllen; anschließend die Bällchen in Semmelbrösel wenden.
4. Im Öl backen (mittlere Hitze, öfters wenden).

Gutes Gelingen!!

WACHTELEIER IM CHAMPIGNONHAUBERL



ZUTATEN:

12 große Champignon, 12 Wachteleier sowie 120 g Kräuterbutter, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Waschen Sie die Pilze und drehen Sie den Stil vorsichtig heraus. Damit die Köpfe völlig trocken sind, tupfen Sie diese mit Küchenpapier ab. Setzen Sie die Pilze mit der Öffnung nach oben in eine gefettete Auflaufform und streuen Sie Salz darüber sowie Pfeffer aus der Mühle.

Schlagen Sie die Eier vorsichtig auf und lassen Sie in jeden Kopf eines der Wachteleier gleiten. Verteilen Sie Kräuterbutter auf den Champignonköpfen, bevor Sie die Form für 15 Minuten in einen auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Das Gericht ist optisch ein echter Hingucker und hat einen großartigen Geschmack.

Gutes Gelingen!!