

THERESA CARLE-SANDERS

outlander

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH ZUR HIGHLAND-SAGA



auszug 4

aus kapitel 7: schwein schottische eier

Das umfassende offizielle Kochbuch von Theresa Carle-Sanders, der Urheberin der Website OutlanderKitchen.com, ist ein echter Leckerbissen für Fans von Diana Gabaldons Highland-Saga, auf der die Erfolgsreihe Outlander des Fernsehsender starz beruht!

340 Seiten, 21 x 20 cm, Hardcover, ISBN 978-3-938922-76-7, 39,90 Euro

www.zauberfeder.de · www.zauberfeder-shop.de

schottische eier

ERGIBT 6 STÜCK

„Du kennst den Unterschied zwischen einer schottischen Hochzeit und einer schottischen Beerdigung, oder?“

„Nein, was ist denn der Unterschied?“

„Bei der Beerdigung gibt es einen Betrunkenen weniger.“

Sie lachte, versprühte dabei Krümel und nahm sich ein Schottenei.

„Nein“, sagte er, während er sie zielsicher auf die Weiden zusteuerte. „Jetzt ragen bestimmt hier und da ein paar Füße unter den Büschen hervor, aber heute Nachmittag war es noch zu früh für Schnapsleichen.“

„Was für eine gewählte Ausdrucksweise du doch hast“, sagte sie beifällig. „Ich habe mich mit den Sklaven unterhalten; dort hat niemand gefehlt, und die meisten waren nüchtern. Ein paar von den Frauen haben aber eingeräumt, dass Betty bei Gesellschaften gern ins Glas schaut.“

„Um es milder auszudrücken, wenn man deinen Pa hört. Er hat gesagt, sie hat unerträglich gestunken, und zwar nicht nur vom Alkohol.“ Etwas Kleines, Dunkles hüpfte vor ihm auf den Weg. Ein Frosch; er konnte das Gequacke im Eichenhain hören.

Das flammende Kreuz, Kapitel 47, „Die Liste der Venus“

Der Ursprung dieser köstlichen, proteinreichen Snacks ist ungewiss. Das Londoner Luxuskaufhaus Fortnum & Mason behauptet, sie im Jahr 1783 für reiche Kutschenreisende erfunden zu haben. Einer anderen Theorie nach wurden sie von Nargisi Kofta beeinflusst, einem Gericht aus Hackfleisch und gekochten Eiern, das aus den Küchen Indiens zur Zeit der Kolonialherrschaft im sechzehnten Jahrhundert stammt. Am wahrscheinlichsten ist jedoch eine dritte, etwas prosaischere Erklärung, wonach sie einfach zu jenen leicht mitzunehmenden Mittagessen aus Resten gehören, die von den Arbeitern in Großbritannien in den frühen Tagen der Industrialisierung geschätzt wurden, wie beispielsweise auch Bridies oder Pastetchen aus Cornwall.

zutaten

7 große Eier

60 g Allzweckmehl

½ TL grobes Salz

1 Prise Cayennepfeffer

245 g Panko-Paniermehl

700 g Schweinswürste

Pflanzenöl





In einer großen Kasserolle 6 Eier mit kaltem Wasser bedecken, das Wasser sollte gut 2,5 cm über den Eiern stehen. Bei starker Hitze sprudelnd aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 7 Minuten abgedeckt stehen lassen. Die Eier abgießen und mit Eiswasser bedecken, bis sie so kühl sind, dass man sie anfassen kann, dann schälen.

In einer kleinen Schüssel Mehl, Salz und Cayennepfeffer vermischen. In einer anderen Schüssel das verbliebene Ei mit 1 Teelöffel Wasser zu einer Eilasar verschlagen. Eine dritte Schüssel mit dem Paniermehl füllen.

115 g der Schweinswurst in der Handfläche zu einer flachen Frikadelle formen und um ein geschältes Ei wickeln. Mit der verbliebenen Wurst und den restlichen Eiern ebenso verfahren. Die mit Wurst umhüllten Eier leicht im Mehl rollen, dann in der Eilasar und zu guter Letzt im Paniermehl wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Eine große Bratpfanne mit Pflanzenöl füllen, bis es 7 cm hoch steht. Auf 180 °C erhitzen. Die Schottischen Eier

3 Minuten unter gelegentlichem Wenden frittieren, bis sie golden sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alternativ kann man die Eier auch in einem 200 °C warmen Ofen 25–30 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.

Warm oder kalt servieren.

Reste halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

anmerkungen

- Wenn man die hart gekochten Eier etwas anknackst, bevor man sie in das Eiswasser gibt, dann lassen sie sich später leichter schälen, besonders wenn sie noch ganz frisch sind.
- Schweinswurst ist die traditionelle Zutat, aber natürlich kann man ganz nach Belieben auch jede andere Wurst nehmen: Rind, Truthahn, sogar Veggie. Oder man bereitet eine halbe Portion von Ians Salbei-Knoblauch-Wurst (Seite 60) zu und verwendet diese.
- Gebackene Schottische Eier bekommen keinen so schönen Goldton wie in Öl frittierte Eier, aber sie werden dafür wunderbar knusprig. Ich kann ehrlich sagen, dass einem nicht viel entgeht, wenn man sich die Mühe des Frittierens und den Abwasch hinterher einfach erspart.