



farmgoodies
So entsteht das Gute

GEFÜLLTE EIER MIT KAVI-AH

Erstellt am 31.03.2024

Zwei Arten Gefüllte Eier: Österliche Resteverwertung 🐣

🕒 40 min leicht vegetarisch

Aus dem Mühlviertler Kochbuch "JAUSNEN" vom Freundinnen Duo Anja Gärtner & Sabrina Kopplinger aus Grünbach bei Freistadt.

Gemeinsam sind sie **sche-auftisch** und haben eine Begeisterung für das kreative Zubereiten von kalten Platten.



Variante mit Senf Kavi-ah

5 gekochte Eier
1 EL Sauerrahm
1 EL Scharfer Senf
1 EL Senf Kavi-ah
Salz, Pfeffer zum Abschmecken

1 Die Eier hart kochen und schälen.
Vorsichtig längs
auseinanderschneiden
2 Die Dotter herausnehmen, mit
Sauerrahm und den restlichen
Zutaten gut vermischen und cremig
rühren.

3 Masse in Spritzsack geben und die
Eierhälften befüllen. Mit Kavi-ah
und frischen Grün garnieren.

Variante Frittierte Eier

5 gekochte Eier
2 EL Mehl
2 EL Sauerrahm
1 TL Tabasco
Etwas Salz, Chili- und Paprikapulver;
Frisches Grün zum Garnieren
Für die Panier:
1 rohes Ei
2 EL Semmelbrösel

1 Die Eier hart kochen und schälen.
Vorsichtig längs
auseinanderschneiden
2 Die Eiweißhälften zuerst in Mehl,
dann im verrührten Ei und in
Semmelbrösel wälzen. In heißem
Fett 2 Minuten goldbraun backen.
Etwas abkühlen lassen.

3 Die Dotter mit dem Sauerrahm
und den restlichen Zutaten gut
vermischen, cremig rühren.

4 Masse in Spritzsack geben und die
Eierhälften befüllen. Mit Kavi-ah
und frischen Grün garnieren.

2024 © All Rights Reserved.