



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-auftischt** 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.

2026 © All Rights Reserved