

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### FRITTIERTE EIERKUGELN

#### Zutaten:

6 Deutsche Frisch-Eier  
40 g Butter  
2 EL Zwiebelwürfel  
2 EL Mehl  
1/2 l Milch  
1 gestr. TL Salz  
etwas Pfeffer und Muskatnuß  
2 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern  
Semmelbrösel, Butterschmalz

#### Zubereitung:

Die Eier hartkochen, abschrecken, schälen und grob würfeln.

Für die Sauce die Butter mit den Zwiebelwürfeln in einer Kasserolle erhitzen bis die Zwiebeln hell angelaufen sind.

Mehl zugeben, 3-4 Min. kräftig rühren. Milch zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und mit einem Schneebesen die Sauce bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.

Dann die Hitze reduzieren und die Sauce etwa 15 Min. simmern lassen. Ab und zu ganz durchrühren.

Dann Eigelbe unterrühren und die Sauce etwas abkühlen lassen, bis sie leicht fest ist. Mit den Eiern vermischen, ganz abkühlen lassen. Daraus Kugeln formen und diese sofort in Semmelbröseln panieren.

Die Kugeln in der Friteuse ausbacken oder in der Pfanne mit reichlich Fett und unter ständigem Rühren knusprig hellbraun backen.

Heiß zu einem frischen Blattsalat und einer Tomaten-Knoblauch- Basilikum-Sauce oder kalt servieren.

Port. 2900 kJ/690 kcal