Annabells heiß geliebten Schwalbennester!

Zutaten für 4 Nester:



500 g Hackfleisch gemischt
1 Ei Handelsklasse „L"
4 Eier Handelsklasse „M"
(Hart gekocht)
4-8 Scheiben Bacon
1 altbackenes Brötchen
1 Bund Petersilie
1 Mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer & Paprika Edelsüß
etwas Mehl
Zwiebel- oder Griebenschmalz zum Braten.
(Kräuterbutter oder normale Butter tut es auch)

Vorbereitungen:

Die 4 Eier pellen, dann im Mehl wälzen und in den Bacon wickeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, danach die Petersilie von den Stängeln zupfen und klein hacken. Das altbackene Brötchen in Wasser einweichen.

Das Brät zubereiten:

Hackfleisch in eine geeignet große Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen gut auspressen und klein zupfen und dann zum Hackfleisch geben. Nun geben wir die Zwiebel und den Knoblauch dazu, sowie das gehackte Peterle, dann noch einen Teelöffel Paprikapulver (ist nur für die Farbe gedacht) dazu, mit Salz und Pfeffer nach der eigenen gewünschten Schärfe würzen, das Ei obendrüber und das Ganze kneten wir nun zu einem festen Brät.

Nester fertig stellen und braten:

Nun nehmen wir ca. 90-100 g aus dem Brät in die vorher angefeuchtete Hand, bilden eine größere Kuhle in der Mitte und legen ein mit dem Bacon umwickeltes Ei hinein und formen eine Art Kugel. So fertigen wir 4 gleich große Kugeln.

Mein Tipp:

Die 4 Kugel ganz leicht auf beiden Seiten etwas andrücken, so lassen sie sich leichter Braten.

Eine geeignet große Bratpfanne auf dem Herd mit dem Fett erhitzen, (wie oben beschrieben). Die Nester mit einem Heber in die Pfanne heben, auf beiden Seiten gut anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und ca. 20 Minuten braten und dabei alle paar Minuten die Nester wenden!

Zum Servieren die Nester einmal in der Mitte mit einem scharfen Messen durchschneiden damit man ein schönes Schnittbild hat.

Hierzu passen am besten Salzkartoffel mit Rosenkohl und eine leckere Zwiebelsauce, oder leckerer Butterreis mit hausgemachter Tomatensauce, und noch viele andere Varianten.

