

**Vorbereitungszeit**

40 Minuten; es empfiehlt sich, das Piccalilli einige Tage im Voraus zuzubereiten, dann schmeckt es umso besser.

Zubereitungszeit

5 Minuten

Ergibt

6 Portionen

Schottische Eier**im Wildbretmantel**

400 g Hackfleisch vom Wildschwein
6 + 1 Ei
1 ½ TL Salz
1 TL getrockneter Salbei
1 TL getrockneter Estragon
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Cayennepfeffer
Rapsöl/Bratöl zum Frittieren
Salz

Piccalilli

100 g Zucchini
100 g Blumenkohl
100 g Karotten
100 g gelbe Zwiebeln
100 g Knollensellerie
2 TL Salz
2 TL Kurkuma
2 TL Koriandersamen
2 TL gelbe Senfkörner
250 ml Weißweinessig
90 g Zucker
1 EL Speisestärke

Für die Panade

120 g Weizenmehl
2 Eier
1 Tasse (200 ml Inhalt) Paniermehl (Panko oder normales)

Schottische Eier im Wildbretmantel

Diese Variante vom Ei schmeckt sowohl warm als auch kalt – vor allem eignet sie sich hervorragend für ein sättigendes Picknick am Pirschweg im Wald, wenn's bei der Jagd ein bisschen länger dauert oder es Zeit für eine Mittagsrunde ist. Das Hackfleisch hält ein wenig besser zusammen, wenn Sie es zweimal durch den Wolf drehen. Piccalilli ist eine britische Variante von in Essig eingelegtem Gemüse, die hervorragend zum Ei und zu zahlreichen anderen Gerichten passt. Nutzen Sie die Gelegenheit und machen Sie gleich eine größere Menge!

Piccalilli

Putzen und schneiden Sie das Gemüse, damit es etwa die gleiche Garzeit hat (auch das Innere der Zucchini heraus-schneiden). Geben Sie das Gemüse in eine Schüssel und fügen Sie das Salz und die anderen Gewürze hinzu. Gut umrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die vom Gemüse abgegebene Flüssigkeit abschütten. Essig, Zucker und Speisestärke in einen Kochtopf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Das Gemüse hinzugeben und bei schwacher Hitze etwa 3–4 Minuten köcheln lassen. Füllen Sie das Gemüse in ein Glas oder einen geeigneten Behälter. Abkühlen lassen und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Das Gemüse schmeckt am besten, wenn es vor dem Servieren ein paar Tage durchziehen kann. Servieren Sie es mit dem Schottischen Ei, aber kosten Sie es auch einmal zu Aufschnitt, gebratenem Fisch oder auf einem Sandwich.